Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Marchese Antinori 2021

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 im Chianti Classico bleibt wegen der langen und ruhigen Saison in Erinnerung: ein Jahrgang, der dem Wein Potenz und Anmut geschenkt hat. Der Winter war nicht allzu kalt und geprägt von Regen bis Ende März. Mit Beginn des Frühjahrs setzte ein vorzeitiges Austreiben der Reben ein, aber deren vegetativer Zyklus verlangsamte sich anschließend aufgrund des allgemein kühlen und trockenen Wetters im April. Die Monate Mai und Juni verliefen regulär, nicht zu warm und mit einigen Regenfällen, die für hervorragende Blüte und Fruchtansatz bei allen Varietäten auf dem Tignanello-Weinberg sorgten. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, vor allem im August, der aber gegen Ende einige Regenfälle brachte, die den Pflanzen einen optimalen Start in den Reifeprozess ermöglichten. September und Oktober waren ideal: sonnig, nicht zu warm, ventiliert und mit kühlen Nächten, so dass die Beeren optimal reifen konnten. Insgesamt ist der Jahrgang 2021 als einer der jemals besten im Chianti Classico einzuschätzen. Die Lesearbeiten begannen etwa Mitte September mit Sangiovese und schlossen in der ersten Oktoberdekade mit den Cabernets.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben entrappt und die Beeren schonend zerdrückt. Der Most wurde in Inox-Edelstahlbehälter umgefüllt, in denen die etwa einwöchige alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration, die etwa 10 Tage dauerte, erfolgte unter sehr schonenden Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Nach der malolaktischen Gärung, die spontan vor Ende des Jahres ablief, setzte der nun assemblierte Wein seine Ausbauzeit von etwa einem Jahr in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche fort. Danach wurde er abgefüllt und verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche.

Geschichte

Die Tenuta Tignanello liegt im Herzen des Chianti Classico auf den sanften Hügeln zwischen dem Greve- und dem Pesa-Tal und umfasst 319 ha Land, davon 130 ha Rebfläche. Die Weinberge der Tenuta Tignanello sind vorwiegend mit der autochthonen Rebsorte Sangiovese und nichttraditionellen Varietäten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bestockt. Der Marchese Antinori ist ein historischer Wein des Hauses Antinori, der seit dem Jahrgang 2011 aus Trauben der Tenuta Tignanello erzeugt wird. Er bringt die Qualität und Eleganz des Sangiovese dieser Zone zum vollsten Ausdruck.

Verkostungsnotizen

Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2021 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. An der Nase wechseln sich rote Noten von Amarenakirsche mit Blütenanklängen und süßen Facetten von Vanillezucker ab. Abgerundet wird das Bouquet von Zimt und Dill, die angenehme Gewürznoten verleihen. Am Gaumen ist der Wein vertikal, straff, angenehm voluminös und geprägt von sanften Tanninen. Das Finale ist lang, schmackhaft und saftig.