Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Marchese Antinori 2023

Classificazione
Chianti Classico DOCG Riserva

Jahrgang
2023

Klima
Der Jahrgang 2023 begann im Chianti Classico mit einem im Durchschnitt kalten und trockenen Winter, insbesondere im letzten Märzabschnitt, und förderte so das reguläre Austreiben der Reben. Ab Ende April bis in die zweite Junidekade war das Wetter allgemein kühl und regnerisch, während der Sommer, tendenziell warm, trocken und ohne besondere Spitzentemperaturen, für ein hervorragendes vegetativ-produktives Gleichgewicht der Pflanzen sorgte. Moderate Regenfälle im August und der reguläre Wetterverlauf im September und Oktober ermöglichten den Trauben, den Reifeprozess bestmöglich zu beginnen und abzuschließen. Die Lese begann Mitte September mit Sangiovese und endete in den ersten Oktobertagen 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, wurde mit sehr schonenden Remontagen und Délestagen gesteuert, 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 Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 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

Von rubinroter Farbe besticht Marchese Antinori Chianti Classico Riserva 2023 an der Nase mit Noten von Amarena-Kirsche, roten Waldbeeren und Himbeergelee, die sich mit Blütennoten von Ginster und Veilchen verbinden. Abgerundet wird das Duftbouquet von Gewürzfacetten von Ingwer, Kakao, Konditorcreme und Aromen von Zitronatzitrone. Am Gaumen beeindruckende Ausgewogenheit von seidiger Textur und abschließender Schmackhaftigkeit. Die Tanninstruktur, sanft und dicht, betont das lange Finale, geprägt von Noten von Schokolade und Vanillezucker.