

no image

## Klima

Der Klimaverlauf war geprägt von einem nicht sehr kalten Herbst und Winter mit wenig Niederschlägen, was zu einem gegenüber den vorhergehenden Jahrgängen etwas früheren Austreiben beitrug. Im Frühling, der Jahreszeit also, in der der Vegetationszyklus einsetzt, entstanden absolut widrige Wetterbedingungen mit starkem Dauerregen, der bis Ende Mai anhielt. Dies führte zu einer Verlangsamung des Wachstums der Pflanzen, ohne jedoch ihre Gesundheit zu beeinträchtigen. Die Monate Juni und Juli waren im Gegensatz dazu sehr heiß, und erst im August gab es wieder einige Regenfälle, dank derer die Reben ihren vegetativen und produktiven Prozess regulär fortsetzen konnten. September und Oktober waren ausgesprochen günstig für die Lesearbeiten, auch durch die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede, die optimale Konditionen für die Qualität der Trauben boten. Bis Anfang Oktober wurden für den Marchese Antinori die besten Trauben des Sangiovese und des Cabernet Sauvignon gelesen, und schon zu Beginn der Vinifizierung zeigten die Moste hoch interessante Geschmacksnoten und Farben, die einen Jahrgang höchster Qualität ahnen ließen. Niederschlagsmenge des Gesamtjahres: 886 mm Niederschlagsmenge 1. April – 31. Oktober: 391 mm Durchschnittstemperatur 1. April – 31. Oktober: 21,5 °C

## Weinbereitung

Die klimatischen Bedingungen ermöglichten gezielte Lesezeitpunkte, um die Besonderheiten der einzelnen Parzellen bestmöglich zu berücksichtigen und hervortreten zu lassen, und die Lesen von Hand gestalteten sich unterschiedlich je nach Ausrichtung, Quote, Reifezeit und technologisch zu beachtenden Merkmalen der Trauben. Nach Eingang in der Vinifizierungskellerei wurde das Rebgut schonend entrappt und zerdrückt, so dass die beim Sangiovese so wichtige Typizität der Komponenten und Duftaromen erhalten blieb. Die Mazeration der Moste erfolgte in Inox-Edelstahlbehältern unter vorsichtigen Remontagen und Délestagen, die eine intensive Extraktion sicherten und gleichzeitig Eleganz und Geschmeidigkeit der Tannine bewahrten. Schon zu Beginn der Mazeration ließen die Moste dank des extrem günstigen jahreszeitlichen Verlaufs eine reiche Ausstattung in Hinblick auf Farbe und Struktur erkennen. Die alkoholische Gärung lief in etwa 7 Tagen ab, danach blieben die Moste für weitere 8 bis 9 Tage zur Mazeration auf den Schalen. Unmittelbar nach dem Abstich wurden die Weine in Barriques aus vorwiegend französischem Eichenholz gefüllt, um dort die malolaktische Gärung zu beginnen, die spontan vor dem Jahresende erfolgte. Immer noch separat nach je nach Herkunftsweinberg durchliefen die Weine nach der Travasierung in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche eine Ausbauzeit von etwa einem Jahr. In dieser Phase wurden die verschiedenen Partien regelmäßig verkostet und kontrolliert, um die bestmögliche Wirkung der Entwicklung in Holz zu erzielen, und nach Abschluss der Reifezeit zur Endcuvée assembliert. Dann wurde der Wein in Flaschen abgefüllt und durchlief dort eine weitere Verfeinerungszeit von 12 Monaten.

## 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

Ein Wein von intensiv rubinroter Farbe. Marchese Antinori Riserva 2008 präsentiert sich an der Nase mit schmeichelnden Noten von reifer Frucht, begleitet von Anklängen an Brombeere, Pflaume und Amarena-Kirsche, die absolut unverwechselbarer Ausdruck dieses Jahrgangs sind. Am Gaumen gut strukturiert mit weichen, geschmeidigen und runden Tanninen. Das Finale ist lang und anhaltend, der Nachgeschmack erinnert an reife Frucht und Lakritze.