Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Nach einem tendenziell milden und wenig regnerischen Herbst und Winter begann das Frühjahr 2016 im Chianti Classico im Zeichen des schönen Wetters, so dass das Austreiben etwa 10 Tage früher als im historischen Durchschnitt einsetzte. Ab Mai und auch in der ersten Junihälfte gab es Niederschläge und kühle Temperaturen, was jedoch keinen Einfluss auf die entscheidenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes hatte. Der Sommer war bis Ende August warm, trocken und ohne Spitzentemperaturen: optimale Bedingungen für ein ausgezeichnetes vegetativ-produktives Gleichgewicht, die ein konstantes Wachstum der Beeren garantierten. Die Lesemonate waren regulär mit einigen Regenfällen, die sich mit langen Zeiten von Sonne und Wind abwechselten, so dass ein idealer Reifeprozess für alle in der Tenuta kultivierten Rebsorten möglich war. Die Lese begann in der letzten Septemberdekade und war um den 10. Oktober herum abgeschlossen.

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 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 folgte die Verfeinerung in der Flasche für weitere 12 Monate.

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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Der Marchese Antinori Chianti Classico Riserva präsentiert sich in intensivem Rubinrot. An der Nase verbinden sich Noten von reifer roter Frucht mit angenehmen Anklängen an Vanille und Gewürz. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, ausgewogen, aber auch lebhaft und tief, mit weichen und seidigen Tanninen. Ein Wein mit Charakter, mit einer herrlichen territorialen Persönlichkeit, geprägt von einem langen und anhaltenden Finale.

Awards

James Suckling 93/100 USA