Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2018 begann mit einem regulären Winter mit Temperaturen und Niederschlägen im Durchschnitt. Das Frühjahr war mild und im Mai geprägt von intensiven Niederschlägen. Der Sommer war heiß, gemildert von einigen Regenfällen zwischen Mitte Juli und August, die das Wachstum der Trauben und vegetative Ausgewogenheit der Reben sicherten. Der September, trocken und frisch, ermöglichte eine ideale Reife der Riesling-Beeren. Die Lese erfolgte von Hand ab Mitte September für die kräftigsten Zonen, so dass Säure und Mineralität gewahrt blieben, und endete in den ersten Oktobertagen mit leicht überreifen Beeren, die dem Wein eine stärkere Konzentration von Zucker und Aromastoffen verliehen.

Weinbereitung

Die Trauben wurden entrappt und die Beeren dann behutsam gepresst, um den Saft so schonend wie möglich zu extrahieren. Die alkoholische Gärung erfolgte separat für jede Parzelle des Weinbergs in Inox-Edelstahlfässern bei nicht mehr als 16 °C. Anschließend verfeinerte der Wein auf seinen Hefen und ruhte bis zur Abfüllung in Flaschen Mitte Juni 2019 bei einer Temperatur von 10 °C. Es folgte eine Verfeinerung in der Flasche für weitere 8 Monate.

Geschichte

Das Gut Monteloro liegt in der ersten Apenninenzone hinter Fiesole nahe bei Florenz .Es erstreckt sich über ein Gebiet von 450 ha, davon derzeit 94 ha Rebflächen in Quoten von durchschnittlich 500 m, eine für den Anbau von Riesling einzigartige Lage, die sich durch frisches Klima im ganzen Jahr und mineralienreiche Böden auszeichnet, ein ideales Terroir in der Toskana für aromatische Weißweine. Monteloro war einmal das Land aristokratischer Florentiner Familien wie etwa denen von Beatrice Portinari und Dante Alighieri, die sich im Sommer an solchen Orten dem Landleben hingaben. So wird erzählt, dass diese unverwechselbare Landschaft von Wäldern und kleinen weißen Straßen zu Dantes Reise in der Divina Commedia inspirierte. Die phantastischen Wesen mit Drachenflügeln und dem Körper eines Tritons, die sich im Firmenzeichen miteinander verflechten und das «M» der Tenuta Monteloro bilden, sind eine Hommage an die Dantesche Reise. Der Name Mezzobraccio (″Halber Arm″) geht auf eine alte Florentiner Maßeinheit zurück, die in ländlichen Gebieten für kleine Grundstücke benutzt wurde und aus dem bekannteren Maß Braccio Fiorentino abgeleitet ist. Mezzobraccio wird seit dem Jahrgang 2007 erzeugt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Mezzo Braccio 2018 präsentiert sich in strohgelber Farbe. An der Nase verbinden sich Blütennoten, die an Ginster und Geranie erinnern, mit Anklängen an Früchte wie Aprikose, Birne, Pfirsich in Sirup und kandiertes Obst und komponieren ein komplexes Bouquet. Am Gaumen beeindruckt der Wein mit seiner besonderen Weichheit und seinem Körper, gestützt von ausgeprägter Mineralität.