Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Herbst 2003 brachte gute regelmäßige Regenfälle, dank derer die Wasserreserven in den Böden wiederhergestellt wurden. Der Winter war von strengen Temperaturen und kräftigen wiederholten Niederschlägen, auch Schnee, gekennzeichnet. Dieser klimatische Verlauf führte zu einem späteren Wiedereinsetzen des Vegetationszyklus der Reben im Frühjahr, so dass das Austreiben, auch der frühen Varietäten, etwa 10 Tage später als im Durchschnitt erfolgte. Die folgende Zeit kurz vor der Blüte und dem Fruchtansatz war ausgesprochen regnerisch bei milden Temperaturen, so dass die vegetative Entwicklung in jedem Fall sehr gut war, auch wenn die anfängliche Verspätung aufgrund des recht kühlen Sommers bis zur Zeit des Farbansatzes und der Reife nicht aufgeholt wurde. Daher begann die Lese leicht verspätet, obgleich sie verglichen mit dem Jahr 2003 eher dem langjährigen Verlauf auf dem Gut entsprach. Die Produktion war sehr gut, aber nicht übermäßig, und der wenige Regen im August hatte es den Beeren ermöglicht, die volle Zucker- und Polyphenolreife zu erreichen, ohne ihren Gesundheitszustand zu beeinträchtigen.

Weinbereitung

Die Trauben wurden später als normalerweise gelesen, um einen guten Befall mit "Edelfäule" zu gewährleisten. Traminer und Riesling wurden einige Tage vor Sauvignon Blanc geerntet, Grechetto hingegen Ende Oktober. Nach dem schonenden Pressen durchlief der Most eine Gärungsphase von etwa 20 Tagen bei einer Temperatur nicht mehr als 18° C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) gefüllt und ruhte dort etwa 6 Monate. Danach wurde er assembliert und dann in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Der Muffato della Sala wird aus Trauben gewonnen, die mit Botrytis Cinerea befallen sind und Ende Oktober, Anfang November gelesen werden, damit die Morgennebel die Entwicklung dieser "Edelfäule" an den Trauben noch verstärken. Die Edelfäule reduziert den Wassergehalt der Beeren, konzentriert den Zucker und befördert die Entwicklung von Aromen, so dass der Muffato della Sala einen harmonischen und unverwechselbaren Geschmack gewinnt. Der erste produzierte Jahrgang war 1987 und setzte sich aus Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) und Drupeggio (20%) zusammen. Die Cuvée wurde später mehrfach verändert, bis sie den jetzigen Stand erreichte. Muffato della Sala ist ein faszinierender Wein, Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, und wird in äußerst begrenzter Menge erzeugt.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Goldgelbe Farbe mit Aromen, die an Pfirsich und Honig erinnern. Ein Dessertwein, gut strukturiert und sehr harmonisch.