Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die winterlichen Temperaturen waren recht streng, vor allem was die Tiefsttemperaturen anbelangt. Milde und ausgewogene Temperaturen im Frühling führten dazu, dass die Pflanzen sich wieder erholen konnten, wenn gleich eine leichte Verzögerung in der Entwicklung bestehen blieb. Der Saison angemessene, ausgeglichene Temperaturen ermöglichten eine gute Blüte und Fruchtbildung. Juli und August waren warm aber ohne größere Temperaturschwankungen; die Reifung konnte somit graduell und regulär erfolgen. Es fiel genug Regen, sodass die Pflanzen den Sommer ohne größere Belastung überstehen konnten. Im September und Oktober wechselten sich Regen- und Sonnentage ab, somit konnte sich der „Edelschimmel" graduell ansetzen, ohne die Gesundheit der Trauben zu gefährden. Die Lese begann am 9. Oktober mit dem Traminer, es folgten Riesling und Sauvignon und schließlich in den ersten zehn Novembertagen der Grecchetto.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von den Weinbergen des Castello della Sala. Ihr lehmhaltiger Boden, reich an Meeresfossilien, liegt in 200 – 350 m Höhe. Die Trauben wurden manuell mehrmals gelesen, man richtete sich dabei nach dem Entwicklungsstand des Botrytis Cinerea. Im Keller wurden die Trauben nochmals auf einem gesonderten Band verlesen und anschließend leicht gepresst, ohne sie abzubeeren. Nach dem Pressen gärte der Most 18 Tage bei ca. 17 °C. Der so gewonnene noch süße Wein wurde in Barriques aus französischem Eichenholz gegeben (Alliers e Tronçais), in denen er bis zur Assemblage und Abfüllung ca. 6 Monate ruhte.

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. Der Wein hat ein sehr intensives Aroma und einen ausgeprägten Geschmack, seine Aromen erinnern an kandierte Früchte, Honig, Zitrusfrüchte. Das Verhältnis zwischen Säure- und Zuckergehalt ist optimal ausgewogen.