Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die Frühjahrstemperaturen und die ausgezeichneten Wasserreserven begünstigten ein gutes Austreiben aller Varietäten, auch leicht früher gegenüber dem Durchschnitt, und es schlossen sich optimale Wetterbedingungen für die Blüte und den Fruchtansatz an. Der regnerische erste Teil der Sommerzeit ermöglichte es den Pflanzen, auch im heißen August ein gutes vegetatives Gleichgewicht zu bewahren, und sicherte einen vollständigen Farbansatz. Gegen Herbstanfang überzog die ″Edelfäule″ dank der sehr vorteilhaften Wetterbedingungen die Trauben nach und nach ohne Risiko für die Gesundheit der Früchte, konzentrierte den Zuckergehalt und erhöhte die aromatische Komplexität. Die Lese begann Ende Oktober mit dem Traminer, setzte sich dann mit Riesling, Sauvignon und Semillon fort und wurde Ende November mit Grechetto abgeschlossen.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von Rebflächen des Castello della Sala, die in Quoten zwischen 200 und 350 m auf Tonerde-Böden mit fossilen Meeresablagerungen gelegen sind. Sie wurden von Hand in mehreren Durchgängen auf dem Weinberg je nach ihrem Befall mit Botrytis Cinerea gelesen. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf Band unterzogen. Es folgte ein schonendes Zerdrücken ohne Entrappen. Danach durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von etwa 17° C, und der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen er bis zur Assemblage und Abfüllung in Flaschen sechs Monate reifte.

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

Der Wein präsentiert sich in strahlendem Goldgelb. An der Nase Noten von Trockenobst, kandierten Früchten und gelben Blüten. Am Gaumen süß, ausgewogen mit angenehmer kräftiger Frische. Die markante aromatische Länge lässt ein hervorragendes Alterungspotenzial erahnen.

Awards

Wine Advocate 96/100 USA **Falstaff** 93/100 Austria