Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2010 war tendenziell kühl mit einem regnerischen und kalten Winter, geprägt von häufigen starken Temperaturrückgängen. Insbesondere die Zeit von der zweiten Aprilhälfte bis Ende Juni war eine Phase von Wetterstörungen; zu verzeichnen war ein Zeitraum von etwa drei Wochen mit üppigen Regenfällen, die trotz der plötzlichen Temperaturstürze zwischen dem 10. und dem 20. Mai die Vigorosität der Pflanzen und die vegetative Entwicklung verstärkten. Ab der dritten Junidekade endeten die Niederschläge, und die warmen sonnigen Tage während des gesamten Monats Juli begünstigten den Farbansatz. Anders als erwartet war der August kühler als gewöhnlich, verlangsamte die Reifeprozesse und verzögerte die Weinlese um etwa zehn Tage. Dank der sehr vorteilhaften Wetterbedingungen überzog die ″Edelfäule″ 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

Typisches leuchtendes und intensives Goldgelb. An der Nase delikat und elegant mit zarten Blütennoten, dominierend jedoch die Wahrnehmungen von reifen Früchten, Aprikose und Pfirsich mit Zitrusanklängen, begleitet von intensiven Jodnoten. Am Gaumen werden diese Wahrnehmungen bestätigt und noch betont; langer Nachgeschmack im Finale dank der Ausgewogenheit von Säure und Süße.

Awards

Antonio Galloni 90/100 USA **Gambero Rosso Guide** Due Bicchieri Italy **I Vini dell'Espresso Guide** 17/20 Italy