Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Klimaverlauf des Jahrgangs 2011 war sehr ungewöhnlich. Das Jahr begann mit trockenem Wetter, und in den ersten zwei Monaten gab es praktisch keine Niederschläge. Die milden Temperaturen ließen dafür bereits Ende März die Reben vorzeitig austreiben, und im April und Mai stieg die Quecksilbersäule erheblich, so dass das Frühjahr 2011 als eines der sonnigsten und heißesten der letzten Jahrzehnte in die Annalen einging. Die Rebstöcke reagierten mit einer etwa 10 Tage früheren Blüte. Ein Juli mit recht wechselhaftem und frischem Wetter und reichlich Regen war das Heilmittel für die Weinberge, da sich der Reifeprozess verlangsamte, der sonst Gefahr lief, zu schnell zu sein. Dank der günstigen Wetterbedingungen im September und Oktober überzog die ″Edelfäule″ die Trauben nach und nach ohne Risiko für die Gesundheit der Beeren, die so konzentriert wurden und an aromatischer Komplexität gewannen. Die Lese begann Ende Oktober mit Traminer, wurde dann fortgesetzt mit Riesling, Sauvignon und Sémillon und Ende November mit Grechetto abgeschlossen.

Weinbereitung

Die Trauben wurden von Hand in mehreren Durchgängen auf jedem Weinberg je nach ihrem Befall mit Botrytis Cinerea gelesen. Nach dem Transport in die Kellerei wurden sie einer weiteren Selektion auf einem Sortierband unterzogen, bevor sie schonend zerdrückt wurden. Danach durchlief der Most eine Gärungsphase von 18 Tagen bei einer Temperatur von etwa 17° C. Der so gewonnene, noch süße Wein wurde in Barriques aus französischer Eiche (Alliers und Tronçais) umgefüllt, in denen er sechs Monate reifte. Es folgte die Assemblage und eine mehrmonatige Verfeinerung in Edelstahlfässern, bevor der Wein in Flaschen abgefüllt wurde.

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

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 Jod- und Salznoten. Am Gaumen werden diese Wahrnehmungen bestätigt. Ein Wein mit Länge und einer Ausgewogenheit, in der Süße und Säure harmonisch verschmelzen.

Awards

Wine Advocate 94/100 USA