Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Winter im Gebiet von Castello della Sala war geprägt von häufigen Niederschlägen, die das Entstehen sehr guter Wasserreserven sicherten. Das milde Frühjahr begünstigte ein etwas früheres Einsetzen des Austreibens und auch der Blüte und sorgte für einen ausgezeichneten Fruchtansatz. Der Sommer 2015 brachte tendenziell überdurchschnittliche Temperaturen und wenig Regen. Leichte Niederschläge ab Mariä Himmelfahrt und der anschließende Temperaturrückgang etablierten ideale Bedingungen für den weiteren Vegetationszyklus der Reben und für die Reife der Beeren. Die Wetterbedingungen im Oktober und Anfang November mit Morgennebeln und schönen sonnigen Tagen gewährleisteten die perfekte Entwicklung der "Edelfäule". Die Lese begann Ende Oktober mit Traminer, wurde fortgesetzt mit Riesling, Sauvignon Blanc und Sémillon und schloss Anfang November mit Grechetto.

Weinbereitung

Die Trauben stammen von Weinbergen des Castello della Sala in Quoten zwischen 200 m und 350 m mit Tonböden, die reich an Meeresfossilien sind. 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 ohne Entrappen schonend zerdrückt wurden. Nach dem Pressen 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, bevor der Ausbau für weitere zwei Jahre in Stahl fortgeführt 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

Muffato della Sala 2015 präsentiert sich in leuchtendem intensivem Goldgelb. An der Nase delikat und elegant mit Noten von reifer Frucht wie Aprikose und Pfirsich in schöner Harmonie mit den Facetten von Blüten, Zitrusfrüchten und angenehmen Jodnoten. Am Gaumen wird die Duftwahrnehmung bestätigt und akzentuiert; der Wein besticht durch die große Ausgewogenheit von Frische und Süße und den langen Nachgeschmack im Finale.