Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2014, der mit einem milden Winter einsetzte, war von häufigen Niederschlägen geprägt, insbesondere im Frühjahr und zu Anfang des Sommers, wodurch wertvolle Wasserreserven in den Böden geschaffen wurden. Starke Tag-Nacht-Temperaturunterschiede gegen Ende des Sommers begünstigten eine langsame und ausgewogene Reife der Beeren. Die Wetterbedingungen im Oktober und November mit Morgennebeln und schönen sonnigen Tagen sicherten eine perfekte Entwicklung der ″Edelfäule″. Ende Oktober begann die Lese mit Traminer, gefolgt von Riesling, Sauvignon und Sémillon, um gegen Ende November mit Grechetto zum Abschluss zu kommen.

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

Der Muffato della Sala 2014 präsentiert sich in lebhaftem und strahlendem Goldgelb. An der Nase intensiv und komplex, markante Zitrusnoten in Verbindung mit delikaten Anklängen an Pfirsich, getrocknete Aprikose und Safran. Am Gaumen ist der Wein umhüllend, süß, ohne zu süß zu sein, mit leichtem Jodton und überaus anhaltend. Schon in der Jugend ausgewogen, ist er zu weiterer Reife bestimmt, bei der sich seine aromatische Komplexität noch erhöhen wird.

Awards

Wine Advocate 92/100 USA