Marchesi ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

2015 wird in Montalcino als großer Jahrgang in Erinnerung bleiben. Im Winter und Frühjahr wechselten sich Niederschläge, dank derer gute Wasserreserven in den Böden gebildet werden konnten, mit sonnigen und ventilierten Tagen ab, die in den Monaten Mai und Juni ein schnelles und einheitliches Wachstum der Trauben ermöglichten. Der tendenziell heiße Sommer begünstigte eine reguläre Entwicklung der Beeren. Tramontana-Wind und temperiertes Wetter im September ließen die Reife zu einem optimalen Abschluss kommen. Die Lese begann am 21. September und endete am 7. Oktober.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration dauerte etwa 15 Tage bei einer Temperatur von 28° C. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen von 30 und 80 hl umgefüllt, in denen der Ausbau in Holz erfolgte. Nach über zwei Jahren verließ der Plan delle Vigne das Fass, um mit der langen Verfeinerung in der Flasche zu beginnen.

Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf das gleichnamige Anwesen zurück, auf dem sich eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts befindet. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 65 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Pian delle Vigne folgt seit jeher dem Konzept der großen Fässer, in denen die außergewöhnliche Integrität der Sangiovese-Frucht bewahrt werden kann und die dem Brunello seine typische vibrierende Eleganz verleihen. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Pian delle Vigne 2015 präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er komplex und kraftvoll, geprägt von Noten reifer roter Frucht und Veilchen begleitet von Eindrücken von getrockneten Blüten, Kakaopulver, Kirschen in Alkohol und Gewürzen wie Oregano und Majoran. Am Gaumen elegant, reich und komplex, mit weichen saftigen Tanninen. Die Frische einiger Duftwahrnehmungen findet sich auch beim Verkosten wieder.

Awards

James Suckling 94/100 **Wine Enthusiast** 94/100 **Galloni** 94/100 **Falstaff** 96/100