Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Solaia 2015

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2015

Klima
Der Klimaverlauf des Jahrgangs 2015 war extrem regulär und folgte in den Jahreszeiten dem typischen Ablauf im Chianti Classico. Auf einen recht kalten und relativ trockenen Winter folgte ein Frühjahr, das in den Monaten März und April feucht und im Mai und Juni trocken war; auch in diesem Zeitraum waren die Temperaturen regulär und garantierten eine perfekte vegetative Entwicklung und eine ausgezeichnete Phase der Blüte und des Fruchtansatzes. Der Sommer war heiß mit Spitzenwerten im Juli und hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, die ein Wachstum der Trauben ohne besondere Stressbedingungen sicherten. Der August war ebenfalls heiß, brachte jedoch einige Regenfälle, die den Reben halfen, bestmöglich die Phase der Reife zu beginnen. Die Lese fand von Ende September bis Anfang Oktober statt. Sie begann mit Cabernet Franc vom 28. bis zum 30. September, wurde fortgesetzt mit Sangiovese vom 29. September bis zum 3. Oktober und schloss mit Cabernet Sauvignon vom 4. bis zum 10. Oktober

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Die Lese 2015, regulär in ihrem Ablauf, wird in Erinnerung bleiben wegen der, dank ausgesprochen günstiger Wetterbedingungen im ganzen Jahr, absolut gesunden und reifen Beeren. Dennoch blieb die Aufmerksamkeit hoch, sowohl bei der Pflege des Weinbergs als auch bei den Operationen der Lese und Vinifizierung. Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben behutsam entrappt und die Beeren sorgfältig am Sortiertisch selektiert, bevor sie zerdrückt wurden. Diese Arbeit geschah mit genauestem Blick fürs Detail, so dass in die Vinifizierungsbehälter in Kegelstumpfform von 60 hl Fassungsvermögen nur perfektes Lesegut gelangte. Während der Gärung und Mazeration wandelten sich die Moste langsam in Wein um; in dieser Phase ist äußerste Aufmerksamkeit erforderlich, um Frische und Duftbouquet zu bewahren, ohne die Extraktion der Farbstoffe und die Steuerung der Tannine hin zu Weichheit und Eleganz zu vernachlässigen. Nach der Trennung des Weins von den Schalen setzte die malolaktische Gärung in Barriques ein und entfaltete die Feinheit und angenehme Trinkbarkeit des Weins. Danach begann der Ausbauprozess von etwa 18 Monaten in neuen Fässern aus französischer Eiche, in der die verschiedenen Partien, je nach Varietät und weiteren önologischen Variablen separat vinifiziert, ausgebaut wurden. Wenige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie assembliert. **Anmerkungen des Önologen** Wegen des idealen klimatischen Verlaufs in allen Jahreszeiten, kulminierend in der Zeit der Lese, in der die Beeren perfekt reifen konnten, ist die Lese 2015 als eine der jemals besten anzusehen. Äußerste Aufmerksamkeit bei der Vinifizierung und eine sorgfältige Auswahl der Holzgebinde für den Ausbau sicherten, dass ein Wein von unbestreitbarem Potenzial, von hervorragender Ausgewogenheit und großer Persönlichkeit, entstanden ist.

Geschichte

Solaia ist ein Weinberg bei der Tenuta Tignanello von circa 20 Hektar in Südwest-Ausrichtung mit Quoten zwischen 350 m und 400 m. Die Böden sind felsig und kalkhaltig mit Alberese-Gestein und Galestro. Die Familie Antinori produzierte diesen Wein erstmals mit dem Jahrgang 1978. Die erste Cuvée setzte sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen, und dabei blieb es auch im Jahrgang 1979. In den folgenden Jahrgängen wurde ein Anteil von 20% Sangiovese hinzugefügt und es wurden Korrekturen am Verhältnis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vorgenommen, bis man zur aktuellen Komposition fand. Solaia wird nur in sehr guten Jahrgängen erzeugt und wurde 1980, 1981, 1983, 1984 und 1992 nicht produziert.

Verkostungsnotizen

Solaia 2015 präsentiert sich in sehr intensiver rubinroter Farbe mit violetten Reflexen. Hervorragend die aromatische Ausdruckskraft und Komplexität: an der Nase treten die intensiven Noten von Pflaumenkonfitüre und reifer dunkler Frucht wie Brombeere, Heidelbeere und schwarze Johannisbeere hervor. Perfekt integriert die deutlichen Aromen von Schokolade und Süßholz, im Finale abgelöst von einer Wahrnehmung von Minze, die dem Bouquet angenehme Frische verleiht. Am Gaumen ist der Wein harmonisch mit herrlicher ausbalancierter Struktur; runde und weiche Tannine machen ihn kompakt und elegant mit einem außerordentlich langen Finale und einem sehr anhaltenden würzigen Nachgeschmack.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate
100/100
USA

James Suckling
100/100
USA