Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Herbst und Winter dieses Jahrgangs waren im Anbaugebiet des Chianti Classico kalt und regnerisch. Dank dieser Niederschläge hatten die Böden gute Wasservorräte für das Frühjahr, das sich mild und ohne Kälteeinbrüche präsentierte und einen regulären Rebaustrieb ermöglichte. Der Sommer begann im Juni und Juli erneut regnerisch, was hier eine Ausnahmeerscheinung ist. Die Vegetationsphase der Pflanzen dauerte lange, aber die kleinen Trauben bildeten sich gut aus und wuchsen, nicht zuletzt auch aufgrund der heißen und trockenen Wetterlage im August und in der ersten Septemberdekade. Die Trauben des Solaia-Weinbergs erreichten die vollständige Reife in den Monaten September und Oktober, die ideale klimatische Bedingungen boten. Sonnige warme Tage in Verbindung mit starken Tag-Nacht-Temperaturunterschieden ermöglichten eine langsame, aber hervorragende Reife der Beeren, die bei Sangiovese und Cabernet Sauvignon mehr Tage für die letzte Verfeinerung in Anspruch nahmen. Die Lesen konzentrierten sich auf die ersten zwanzig Oktobertage. Das in die Kellerei gebrachte Rebgut war hochwertig, sowohl in Hinblick auf die Gesundheit als auch in qualitativer Hinsicht, und lässt einen bedeutenden Jahrgang erwarten.

Weinbereitung

Dank der günstigen Wetterbedingungen reiften die Trauben einheitlich und regulär, so dass eine gezielte Lese möglich war, die die Besonderheiten und Facetten jeder einzelnen Parzelle des Solaia-Weinbergs zur Entfaltung brachte. Die Trauben wurden, nachdem sie gekostet und in Hinblick auf ihre Entwicklung, die Konzentration an Farbstoffen in der Schale und die Reife der Traubenkerne geprüft worden waren, sorgfältig von Hand gelesen. Das Lesegut der Parzellen wurde auf der Grundlage agronomischer und technischer Variablen separiert. Nach Anlieferung in der Kellerei wurden die Trauben behutsam entrappt und sorgfältig am Sortiertisch selektiert, bevor sie zerdrückt wurden. Diese Arbeit geschieht mit genauestem Blick fürs Detail: alle nicht vollständig reifen Beeren wurden entfernt, so dass in den Vinifizierungsbehälter nur perfekt reifes Rebgut gelangte. Während der Gärung und Mazeration in konischen Behältern wandelten sich die Moste so langsam in Wein um, dass die Frische der Düfte erhalten blieb und eine optimale Extraktion der Farbstoffe und Tannine erreicht wurde. Hier ist viel Sensibilität erforderlich, Kenntnis der Trauben und eine kontinuierliche Beobachtung des Produkts, dessen Abstich erst nach täglichen aufmerksamen Verkostungen erfolgte. 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 Fässern aus französischer Eiche. Während dieser Zeit erreichten die verschiedenen Partien, die nach Varietät und weiteren önologischen Variablen separat vinifiziert wurden, ihren höchsten Ausdruck. Wenige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie assembliert.

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.

www.antinori.it

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Solaia 2009 ist von intensiv rubinroter Farbe. Die Weichheit am Gaumen ist Ergebnis der perfekt reifen Trauben, es schließen sich Noten von Kaffee, Schokolade, Pfefferminz und Lakritz an. Ein komplexer Wein von großer Struktur, Feinheit und Eleganz mit geschmeidigen und samtigen Tanninen.

Awards

AWARD "SUPER 3 STELLE" I VINI DI VERONELLI 2013 2013 - Italy **AWARD "5 GRAPPOLI"** ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER Guida "Duemilavini 2013" 2013 - Italy **SCORE: 90/100** Annuario L. Maroni 2013 - Italy **Score: 95/100** Wine Spectator 2013 - U.S.A. **Score: 97/100 + cellar selection** Wine Enthusiast 2013 - U.S.A. **SCORE 96+/100** Wine Advocate 2013 - U.S.A. **SCORE 96+ /100** ANTONIO GALLONI 2013 - U.S.A **SCORE 18/20** Vinum 2013 - ITALY **SCORE 95/100** FALSTAFF 2013 - AUSTRIA **SCORE: 96/100** James Suckling 2013 - U.S.A. **SCORE 93+/100** Int Wine Cellar 2013 - U.S.A.