Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Herbst und Winter waren im Chianti Classico von ausgiebigen Regenfällen, niedrigen Temperaturen und periodischen Schneefällen gekennzeichnet, was eine zu einer sehr guten vegetativen Ruheperiode und einem späteren Austreiben führte. Der regelmäßige Regen in Verbindung mit Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt hielt auch im Frühjahr an, so dass eine allgemeine Verzögerung im Wachstum und in der Entwicklung der Reben zu beobachten war. Der wirkliche Sommer begann erst im Juli, der mit hohen Temperaturen und absoluter Trockenheit für ein optimales Wiederaufholen in der vegetativen Entwicklung sorgte. Niedrigere Temperaturen in den letzten Julitagen und im August verlangsamten erneut die Reife und den Farbansatz und verlangten sorgfältige Arbeiten zur Traubenselektion, um die Produktion pro Pflanze zu beschränken und vor allem die Gesundheit des Rebguts zu sichern.

Weinbereitung

Lesebeginn war Ende September bei im Allgemeinen warmem und sonnigem Wetter mit gelegentlichen Regenfällen, auf die starke, die Trauben wieder trocknende Nordwinde folgten. Der Wechsel zwischen frischen Nächten und warmen Tagen trug weiter zur Qualität des Rebguts bei. Die Lese begann mit Cabernet Franc, setzte sich in den ersten Oktobertagen mit Sangiovese fort und wurde Mitte Oktober mit Cabernet Sauvignon abgeschlossen. Zeichen für die hohe Qualität des Rebguts, auch dank eines langen Vegetationszyklus, waren die Gesundheit der Trauben, ihr Reichtum an Farb- und Aromastoffen und der exzellente rebsortentypische Charakter. Bei Eingang in der Kellerei wurden die Trauben behutsam entrappt und die Beeren sorgfältig am Sortiertisch selektiert, bevor sie zerdrückt wurden. Diese Arbeit geschieht mit genauestem Blick fürs Detail: alle nicht vollständig reifen Beeren, in diesem Jahr wenige Ausnahmen, wurden entfernt, so dass in den Vinifizierungsbehälter nur perfekt reifes Rebgut gelangte. Während der Gärung und Mazeration in konischen Behältern von 60 hl wandelten sich die Moste langsam in Wein um, wobei der Frische der Düfte, der Extraktion der Farbstoffe und der Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz besondere Aufmerksamkeit gewidmet wurde. Hier ist viel Sensibilität erforderlich, Kenntnis der Trauben und eine kontinuierliche Beobachtung des Produkts, dessen Abstich erst nach täglichen sorgfältigen 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, die auf dem Gut erfolgte, 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

Intensiv rubinrote Farbe. Imposant an der Nase, ausdrucksvoll die Varietäten und intensive süße Duftnoten von roter Frucht und Gewürzen. Am Gaumen verleiht die lange kühle Saison dem Wein große Reife, lässt Fülle, Struktur und Geschmeidigkeit der Tannine hervortreten und bewahrt doch Eleganz und Ausgewogenheit. Sehr langes Finale, in dem die an der Nase wahrgenommen Gewürznoten wieder in Erinnerung gerufen werden.

Awards

Wine Advocate 97/100 2014 - U.S.A. **James Suckling** 98/100 2014 - U.S.A. **5 Grappoli** Guida Bibenda 2014 2014 - Italia **Super Tre Stelle** Guida Oro I Vini di Veronelli 2014 2014 - Italia **Score: 93/100** Wine Spectator 2014 - U.S.A. **SCORE 97/100** Wine Enthusiast 2014 - U.S.A. **SCORE 98 /100** ANTONIO GALLONI 2014 - U.S.A **SCORE 95/100** Falstaff 2014 - AUSTRIA **SCORE 93/100** Int Wine Cellar 2014 - U.S.A.