Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2013

Classificazione
Toscana IGT

Jahrgang
2013

Klima
Auf Herbst und Winter mit milden Temperaturen und häufigen Regenfällen folgte ein Frühjahr mit analogen klimatischen Bedingungen, die das Austreiben der Reben und die anschließenden Phasen der Blüte und des Fruchtansatzes ein wenig verzögerten. Die Monate Mai und Juni waren etwas kühler als im langjährigen Durchschnitt, während Juli und August heiß und trocken waren, ohne jedoch Temperaturspitzenwerte zu erreichen. Klimatisch ideal war die Zeit der Lesen, das heißt der September und die erste Oktoberhälfte: die Tagestemperaturen waren immer noch hoch, aber es traten erhebliche Tag-Nacht-Temperaturunterschiede auf, die es allen Rebsorten ermöglichten, die Reife bestmöglich abzuschließen. Die Lesearbeiten begannen durchgängig später als in den letzten Jahren in der zweiten Septemberhälfte: um den 25. September herum mit Sangiovese, gefolgt von Cabernet Franc zwischen dem 28. und dem 30. September und schließlich Cabernet Sauvignon, der zwischen dem 5. und 15. Oktober gelesen wurde. Die klimatischen Bedingungen waren ideal für die Qualität des Rebgutes.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf machte intensive und sorgfältige Selektion der Beeren im Weinberg wie in der Kellerei erforderlich. Durch diese Selektion haben die Tignanello-Beeren, per se schon einzigartig in ihrer Typizität und Anlage, noch hinzugewonnen, so dass ein Charakterwein von großer Struktur entstanden ist. Während der Gärung und der Mazeration in Tanks in Kegelstumpfform wandelten die Moste sich langsam in Wein um, wobei der Frische des Duftbouquets, der Extraktion von Farbstoffen und der Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz äußerste Aufmerksamkeit gewidmet wurde. Nach der Trennung des Weins von den Schalen begann die malolaktische Gärung in Barriques, dank derer die Aromen feiner und ansprechender wurden. Die Ausbauzeit der verschiedenen, auf Basis der Rebsorte separat vinifizierten Partien in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, die zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung waren, dauerte etwa 12 bis 14 Monate. Einige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie für die Cuvée assembliert.

Geschichte

Tignanello wird ausschließlich aus dem Rebgut des gleichnamigen Weinbergs erzeugt, der bei der Tenuta Tignanello liegt und 77 ha Rebflächen in südwestlicher Ausrichtung in Quoten zwischen 350 und 400 m umfasst. Die Böden sind kalkhaltig mit Tuffelementen. Tignanello war der erste in Barriques ausgebaute Sangiovese, der erste moderne, mit nicht traditionellen Rebsorten wie Cabernet assemblierte Rotwein und einer der ersten Rotweine des Chiantis ohne die Nutzung weißer Varietäten. Unter der ursprünglichen Bezeichnung ″Chianti Classico Riserva vigneto Tignanello″ wurde er erstmals mit dem Jahrgang 1970 von einem einzigen Weinberg erzeugt; er enthielt damals 20% Canaiolo und 5% Trebbiano und Malvasia und wurde in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Mit dem Jahrgang 1971 wurde er Vino da Tavola Toscana und nannte sich Tignanello, und ab dem Jahrgang 1975 wurden die weißen Rebsorten völlig eliminiert. Seit 1982 wurde die Zusammensetzung nicht mehr verändert. Tignanello wird nur in den besten Jahrgängen produziert; er wurde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 und 2002.

Verkostungsnotizen

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase präsentiert sich der Tignanello 2013 mit angenehmen Noten von Vanille, Kakao und Leder, die sich dank der ausgezeichneten Dosierung der Cuvée und des gut amalgamierten Holzes entwickeln konnten; sehr prägnant auch die Gewürz- und Balsamnoten, die aromatische Komplexität verleihen. Am Gaumen umhüllend mit – im Rahmen des rassigen nervigen Charakters der Sangiovese-Rebe – weichen Tanninen. Hervorragende Ausgewogenheit von Säure und Tanninen und ein Finale von beachtlicher geschmacklicher Länge.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

James Suckling

97/100

Wine Advocate

96/100