Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Tignanello 2019

Classificazione
Toscana IGT

Annata
2019

Klima
Der Jahrgang 2019 im Chianti Classico war geprägt von regulären klimatischen Bedingungen, mit einem recht kalten Winter mit wenigen Niederschlägen und einem kühlen und regnerischen Beginn des Frühjahrs insbesondere in den Monaten April und Mai. Der Sommer war warm ohne Extremwerte und mit etwas mehr Regen als im Durchschnitt, so dass korrektes Wachstum der Pflanzen möglich war, sowohl der Vegetation als auch der Trauben. Ab Ende August und in den Monaten September und Oktober sorgte optimales Wetter für eine perfekte Reife aller auf dem Weinberg Tignanello kultivierten Varietäten. Gelesen wurde ab der zweiten Septemberdekade, beginnend mit Sangiovese und endend am 16. Oktober mit Cabernet.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Weinbereitung

Der klimatische Verlauf erforderte eine hohe Aufmerksamkeit bei der Lese, wie auch sonst üblich, sowohl während der Lesearbeiten im Weinberg als auch bei Eingang der Trauben in der Kellerei, wo die Auslese am Sortiertisch und die ersten Verarbeitungen von entscheidender Bedeutung sind, um ein optimales Resultat zu erzielen. Während der Gärung in Tanks in Kegelstumpfform wurden die Moste mit äußerster Aufmerksamkeit für die Bewahrung des Duftbouquets, die Extraktion von Farbstoffen und die Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz gemaischt. Der Abstich erfolgte erst nach sorgfältigen täglichen Verkostungen. Nach der Trennung des Weins von den Schalen begann die malolaktische Gärung in Barriques, dank derer die Aromen noch feiner und komplexer wurden. Der Ausbauprozess von insgesamt etwa 14 bis 16 Monaten erfolgte in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung. Nach einer ersten Phase des Ausbaus in separaten Partien wurde diese assembliert und setzten die Entwicklung in Holz fort. Der Wein, erzeugt vorwiegend aus Sangiovese mit einem kleinen Anteil von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

Geschichte

Tignanello wird ausschließlich aus dem Rebgut des gleichnamigen Weinbergs erzeugt, der bei der Tenuta Tignanello liegt und 57 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

Tignanello 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine große Komplexität. Noten von reifer roter Frucht, Erdbeere und Granatapfel wechseln sich ab mit delikaten Anklängen an Aprikose und Pfirsich in Sirup, begleitet von eleganten Nuancen von Vanille, Trockenblumen und Schokolade und angenehmen Gewürznoten von Muskatnuss. Abgerundet wird das Bouquet von Noten von Kaffee, Karamell und mediterranen Gewürzkräutern. Am Gaumen ist der Wein umhüllend und anmutig, mit seidigen vibrierenden Tanninen, die ihm Lebhaftigkeit, Schmackhaftigkeit und geschmackliche Persistenz verleihen. Der Nachgeschmack ist geprägt von Noten von geröstetem Kaffee und Bitterkakao.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Advocate

96/100

Wine Spectator

96/100