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 anfangs mild und ohne Kälteeinbrüche präsentierte. Der Rebaustrieb erfolgte daher regulär innerhalb der Zeiten des langjährigen Durchschnitts. Im Juni und in den ersten Julitagen gab es Niederschläge, die den Vegetationsschub begünstigten. Blüte und Fruchtansatz waren ebenfalls regulär, auch wenn die vorausgegangenen Regenfälle schon zu diesem frühen Zeitpunkt Auswirkungen auf die Größe der Beeren und der Trauben hatten. Diese waren im Sommer in Hinsicht auf die phenolische Reife vorzeitig entwickelt. Das starke Pflanzenwachstum setzte sich in der Sommerzeit fort, bis im August sehr heißes und trockenes Wetter einsetzte, das bis in die erste Septemberdekade anhielt. Trotz dieser Extreme waren die klimatischen Bedingungen in der zweiten Septemberhälfte und im Oktober wegen sonniger Tage und guter Tag-Nacht-Temperaturunterschieden sehr günstig für den Reifeprozess der Trauben. Sowohl die Sangiovese- als auch die Cabernet-Trauben brauchten viele Tage, um zu verfeinern und die Reife abzuschließen, so dass sich die Lesen auf die letzten Septembertage und die ersten zwei Oktoberwochen konzentrierten. Das in die Kellerei gebrachte Rebgut war in Hinblick auf seine Gesundheit, aber vor allem auch in qualitativer Hinsicht hervorragend, so dass ein bedeutender Jahrgang prognostiziert werden kann.

Weinbereitung

Nach umfangreichen sorgfältigen Selektionen während der Vegetationsperiode werden die Trauben ausschließlich von Hand zu unterschiedlichen Zeitpunkten gelesen, die abhängig von der Rebsorte, aber auch von zahlreichen an das Terroir der Parzelle geknüpften Variablen sind, so dass infolgedessen verschiedene Wein-Partien entstehen. Cabernet Franc, die am frühesten reifende Varietät, wurde vom 27. bis 29. September gelesen; am letzten Tag begann auch die lange Lese des Sangiovese, die zwölf Tage in Anspruch nahm. Cabernet Sauvignon wurde hingegen vom 10. bis zum 14. Oktober geerntet. Nach Eintreffen in der Kellerei werden die Trauben vorsichtig entrappt und die Beeren vor dem Zerdrücken auf Tischen selektiert. Diese Arbeit geschieht mit genauestem Blick fürs Detail: alle nicht vollständig reifen Beeren – in diesem Jahr eine Ausnahme – werden entfernt und in den Gärtank kommen nur die, die perfekt sind. Während der Gärung und der Mazeration in Tanks in Kegelstumpfform wandeln 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 wird. All dies erfordert große Sensibilität, eine genaue Kenntnis der Trauben und eine kontinuierliche Beobachtung des Produkts, dessen Abstich erst nach sorgfältigen täglichen Verkostungen erfolgt. Nach der Trennung des Weins von den Schalen setzt die malolaktische Gärung in Barriques ein, dank derer der Wein feiner und ansprechender wird. So beginnt die Ausbauzeit in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, die etwa 16 bis 18 Monate dauert und in der die verschiedenen Partien, die auf der Basis der Varietäten und anderer Variablen separat vinifiziert wurden, sich in Holz entwickeln. Wenige Monate vor der Abfüllung in Flaschen werden sie 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

www.antinori.it

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 wurd ıannte sich Tignanello, und ab dem Jahrgang 1975 wurden die weißen Rebsc vurde die Zusammensetzung nicht mehr verändert. Tignanello wird nur in den bes rde nicht erzeugt in den Jahren 1972, 1973,1974, 1976, 1984, 1992 und 20

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

In der Farbe von sehr intensivem Rubinrot mit violetten Reflexen. Ein Wein, der schon im ersten Moment durch den aromatischen harmonischen Ausdruck seines eleganten Chianti-Charakters überzeugt. Das Duftbouquet entfaltet in hervorragender Intensität und weicher Eleganz über Anklänge an Vanille, Kakao und Süßtoast Noten von Lakritz, Veilchen und Likörkirschen. Schmackhaftigkeit und Frische betonen einen Nachgeschmack von beeindruckender Länge und schmeichelnder Feinheit.