Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Der Jahrgang 2019 begann mit regulären Wetterbedingungen: einem recht kalten Winter mit geringen Niederschlägen und einem frischen und regnerischen Frühjahrsbeginn, besonders in den Monaten April und Mai. Der Sommer war warm ohne Spitzentemperaturen und geprägt von etwas mehr Regen als sonst üblich, so dass korrektes Wachstum sowohl der Vegetation als auch der Trauben möglich war. Ab Ende August und in den Monaten September und Oktober ermöglichte reguläres Klima perfekte Reife aller Varietäten. Die Lese fand bei idealem Wetter ab der zweiten Septemberdekade statt, beginnend mit Sangiovese, und endete am 11. Oktober.

Weinbereitung

Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren in Inox-Edelstahltanks gegeben, in denen bei kontrollierter Temperatur von nicht über 30 °C die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration mit mechanischen Eingriffen zur kontrollierten Extraktion von Aromen, Struktur und sanften Tanninen dauerte etwa 12 bis 15 Tage. Nach der malolaktischen Gärung, die für Sangiovese in Edelstahltanks und für einige Partien der anderen Varietäten in Barriques zweiter und dritter Nutzung stattfand, wurden die verschiedenen Weine assembliert und setzten ihre Ausbauphase bis zum Frühjahrsende 2021 in Holz fort, vorwiegend in großen Fässern und zu einem Teil in Barriques. Die Abfüllung in Flaschen begann im August 2021.

Geschichte

Villa Antinori ist vor alle eine Idee, eine bestimmte Art, die Erzeugung von Weinen zu konzipieren: als Versuch und Entwicklung einerseits, als historischen Wert andererseits. Sangiovese und andere komplementäre Rebsorten erweisen einem historischen Etikett und einem Wein von langer Tradition die Ehre: dieser Name hat in der Tat eine fast hundertjährige Geschichte und wurde erstmals mit dem Jahrgang 1928 produziert. Mit der Eröffnung der neuen Kellerei Antinori im Chianti Classico war es der Wunsch der Familie, einen klassischen Toskaner über eine delikate und gleichzeitig kraftvolle und elegante Riserva neu zu interpretieren.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Villa Antinori Chianti Classico Riserva 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase verbinden sich Noten von roten Beeren und Blütennoten von Lavendel mit Gewürzanklängen an Gewürznelke und süßen Tabak. Das reiche Bouquet wird abgerundet von Eindrücken von Graphit, weißer Schokolade und Minze. Der Auftakt am Gaumen ist umhüllend: sanfte Tannine werden gestützt von guter Frische, die in ein Finale überleitet, in dem die an der Nase wahrgenommenen Noten wiederkehren.