



Vinsanto Marchese Antinori 2018

Classificazione

DOC

Jahrgang

2018

Klima

Der Jahrgang 2018 begann im Chianti Classico mit einem in Hinblick auf Temperaturen und Niederschläge recht regulären Winter; dennoch setzte das Austreiben auf den Weinbergen eine Woche früher als im langjährigen Durchschnitt des Anbaugebiets ein. Das Frühjahr, insbesondere der Mai, war geprägt von häufigen Regenfällen bei leicht unterdurchschnittlichen Temperaturen, während die Monate Juni und Juli trocken und ziemlich warm waren, ohne dass es je zu extremen Wetterverhältnissen kam. Etwas Regen im August und eine trockene und ventilierte Phase in der ersten Septemberzeit ließen die Trebbiano-Trauben auf ideale Art reifen. Die Lese erfolgte vom 15. bis zum 20. September.



Weinbereitung

Die Trauben, die ausschließlich von den im Chianti Classico gelegenen Antinori-Gütern stammen, wurden bei der Lese sorgfältig selektiert und in Erntekisten gegeben. Anschließend wurden sie von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten im *appassitoio* (Trockenraum) der Tenuta Tignanello oder in der Tenuta Pèppoli auf den *penzane* (bewegliche Gestelle, an denen die Trauben hängend angebracht werden) ausgebreitet. Dort trockneten sie bis Ende Dezember an und wurden dann schonend gepresst, um alle Duft- und Aromamerkmale unverfälscht zu bewahren. Der Most wurde in die typischen *caratelli* (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und unterschiedliche Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die lange und langsame alkoholische Gärung, die zu einem bestimmten Zeitpunkt abgebrochen wurde. Der Wein ruhte etwa 3 Jahre in den *caratelli* und wurde dann assembliert und in Flaschen abgefüllt.

Geschichte

Die Vinsanto-Herstellung in der Toskana geht zumindest bis auf mittelalterliche Zeiten zurück: der Vinsanto wird als wahre regionale Spezialität angesehen, und auch die Familie Antinori hat ihn seit jeher erzeugt. Der erste Jahrgang des Vinsanto Tenute Marchese Antinori (Vinsanto aus 'natürlicher' Herstellung) war jedoch 1987.

Verkostungsnotizen

Der Vinsanto Marchese Antinori 2018 präsentiert sich in Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase delikate Nuancen von Kastanienmehl, Dörrobst, Feigen und kandierter Bitterorangenschale. Am Gaumen ist der Wein raffiniert, weich und geprägt von hervorragender Frische. Im Finale heben sich Noten von Kakaopulver und Amaretto ab.