Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI



Vinsanto Marchese Antinori 2021

Classificazione
DOC

Jahrgang
2021

Klima
Der Jahrgang 2021 begann im Chianti Classico mit einem nicht allzu kalten Winter und Regen bis Ende März. Mit Beginn des Frühjahrs setzte ein verfrühtes Austreiben der Reben ein, die jedoch anschließend ihren vegetativen Zyklus wegen des allgemein kühlen und trockenen Wetters im April wieder verlangsamten. Mai und Juni waren regulär, nicht zu warm und mit einigen Regenfällen, die dafür sorgten, dass Blüte und Fruchtansatz hervorragend abliefen. Der Sommer war tendenziell heiß und trocken, besonders im August, der aber gegen Ende etwas Regen brachte und den Trebbiano-Reben einen optimalen Start in den Reifeprozess ermöglichte. Die Trauben wurden vom 8. bis zum 10. September gelesen.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

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 ausgebreitet. Dort trockneten sie bis Ende Dezember an. Nach dieser langen Zeit wurden sie schonend gepresst. Der Most wurde in die typischen caratelli (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und verschiedene 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 2021 präsentiert sich in goldener Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. An der Nase verweben sich süße Noten von Datteln, eingemachtem Pfirsich und creme brûlée mit Gewürz Nuancen von Zimt, Kastanienmehl und Safran. Am Gaumen elegant und raffiniert: der großzügige vollmundige Auftakt entwickelt sich zu einer von guter Säure getragenen Gaumenmitte. Lang und schmackhaft das Finale, geprägt von Noten von Panettone, Ahornsirup, Mandarinenschale und einer angenehmen Säure.