Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Vinsanto Tenute Marchese Antinori 2011

Classificazione
DOC

Jahrgang
2011

Klima
Herbst und Winter im Chianti Classico waren von sehr regnerischem und kaltem Wetter geprägt; in den letzten Tagen des Jahres gab es üppigen Schneefall, auf den Tage mit sehr strengen Temperaturen folgten. Die ersten Monate des neuen Jahres waren im Gegensatz dazu recht trocken und der Frühlingsbeginn absolut mild, so dass Kälteeinbrüche auszuschließen waren. Die ersten Apriltage waren ungewöhnlich heiß und führten zu einem Austreiben der Reben etwa 10 Tage früher als im langjährigen Durchschnitt. Die vegetative Phase verlief sehr positiv mit wenig Regen und ohne extreme Temperaturen bis zum Juli, der geradezu kühl war, so dass die phänologischen Phasen der Pflanzen sich wieder normalisierten. Ab der ersten Augustdekade stiegen die Temperaturen spürbar, das Wetter war heiß mit wenig Regen. Dank dieser Bedingungen reiften die weißen Trauben in perfekter Gesundheit und bewahrten Duft, Säure und Frische.

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. Dann wurden sie von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten in der Tenuta Tignanello ausgebreitet, wo sie bis Ende Dezember antrockneten. Nach Abschluss dieses natürlichen Dehydrationsprozesses wurden sie schonend gepresst, um die Duft- und Aromamerkmale zu bewahren, und der Most wurde umgehend in die typischen caratelli (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die lange und langsame alkoholische Gärung, die zu einem bestimmten Zeitpunkt gestoppt 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

Dunkle Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase präsentiert sich der Wein mit sehr süßen Noten von Trockenobst, Haselnuss, Kastanie und Honig, getragen von einem Unterbau von Zitrusfrüchten. Am Gaumen voll, honigsüß und gut gestützt von angenehmer Säure.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Awards

Wine Spectator
93/100
USA