Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Im Gebiet des Chianti Classico war der Jahrgang von kaltem regnerischem Wetter im Herbst und im Winter geprägt; diese Niederschläge versorgten die Böden mit guten Wasserreserven für das Frühjahr, das anfangs mild und ohne jeden Kälteeinbruch war. Die Reben trieben daher regulär und zeitlich im langjährigen Durchschnitt aus. Im Juni und in der ersten Julitagen fiel Regen, der den Pflanzen einen Wachstumsschub gab. Blüte und Fruchtansatz waren regulär, obgleich die oben erwähnten Regenfälle von Beginn an Auswirkungen auf die Größe der Beeren und der Trauben hatten und diese im Sommer in phänologischer Hinsicht in ihrer Entwicklung verfrüht waren. Die Pflanzen setzten ihr starkes Wachstum auch in der Sommerzeit fort, bis im August große Hitze und Trockenheit einsetzten, die bis zur ersten Septemberdekade anhielten. Trotz dieses extremen Wetterbedingungen setzten die weißen Trauben ihre Reifeprozess aufs Beste fort und bewahrten auch einen optimalen Gesundheitszustand. Die Lese, ausschließlich in flache Erntekisten, erfolgte zwischen dem 18. und dem 20. September, danach durchliefen die Trauben die Phase des Antrocknens in den dafür vorgesehenen Räumlichkeiten des Unternehmens und wurden in den Tagen unmittelbar vor Weihnachten gepresst.

Weinbereitung

Die Trauben, die ausschließlich von den drei im Chianti Classico gelegenen Besitztümern von Antinori stammen, wurden sorgfältig selektiert und am 18. September, als sie einen guten Säure- und Zuckergehalt hatten, gelesen. Die Beeren waren gesund, was eine Grundbedingung für die anschließende Phase der Antrocknung ist. Sie wurden von Hand auf den dazu vorgesehenen Matten in der Tenuta Tignanello ausgebreitet, wo sie bis zum 20. Dezember antrockneten. Danach wurden sie schonend gepresst, um den sensorischen und aromatischen Reichtum zu bewahren, und der Most wurde in die typischen caratelli (Holzfässchen) gefüllt, die aus verschiedenen Holzarten hergestellt sind und jeweils ein Fassungsvermögen zwischen 50 l und 200 l haben. Dort erfolgte die lange und langsame alkoholische Gärung. 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.

Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

Verkostungsnotizen

Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. An der Nase angenehm intensiv mit einem Duftspektrum von Trockenobst, Feige, Pflaume und gerösteter Mandel; große Komplexität von süßen und Gewürznoten, die schön miteinander verschmolzen sind und eine hervorragende Reinheit erkennen lassen. Am Gaumen eine beeindruckende Ausgewogenheit von Säure und Süße, die den Vinsanto weich, rund und umhüllend macht und einen faszinierenden und lange anhaltenden Nachgeschmack schenkt.