Marchesi
ANTINORI
26 GENERAZIONI

no image

Klima

Die klimatische Entwicklung für den Jahrgang 2015 war ausgeprägt regulär und entsprach in allen Jahreszeiten dem typischen Verlauf im Gebiet des Chianti Classico. Auf einen kalten und relativ trockenen Winter folgte ein Frühjahr, das in den Monaten März und April von feuchtem Wetter geprägt war und im Mai und Juni von trockenem Wetter. In dieser Zeit waren die Temperaturen regulär und sicherten perfekte vegetative Entwicklung und eine sehr gute Phase der Blüte und des Fruchtansatzes. Der Sommer war warm, mit Spitzentemperaturen im Juli, aber mit hervorragenden Tag-Nacht-Temperaturunterschieden, dank derer die Trauben ohne besondere Stressbedingungen wachsen konnten. Der August, ebenfalls heiß, brachte einige Niederschläge, die zum optimalen Beginn der Reife beitrugen. Die Trauben von Trebbiano und Malvasia wurden vom 10. bis zum 15. September gelesen.

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 di Tignanello oder auf den *penzane* (beweglichen Gestellen, an denen die Trauben hängend angebracht werden) in der Tenuta Pèppoli ausgebreitet, wo sie bis Ende Dezember antrockneten und dann schonend gepresst wurden, 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. 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

Der Vinsanto Marchese Antinori präsentiert sich in dunkler Bernsteinfarbe mit goldenen Reflexen. An der Nase verbinden sich süße Aromen von Trockenobst, Haselnuss und Datteln mit einem intensiven Eindruck von kandierter Orange, Honig und einem Hauch von Zimt. Am Gaumen ist der Wein voll, weich und getragen von schöner Frische, die ihn lebhaft und angenehm macht. Gute geschmackliche Länge.

Awards

Wine Spectator 94/100 USA