



Solaia 2019

Classificazione

Toscana IGT

Annata

2019

Klima

Der Jahrgang 2019 im Chianti Classico war geprägt von regulären Wetterbedingungen mit einem recht kalten Winter mit wenigen Niederschlägen und einem kühlen regnerischen Frühjahrsbeginn, besonders in den Monaten April und Mai. Der Sommer war warm ohne Spitzentemperaturen und mit Niederschlägen leicht über dem langjährigen Mittel, so dass das Wachstum der Pflanzen korrekt verlief, sowohl der Vegetation als auch der Trauben. Ab Ende August und in den Monaten September und Oktober ermöglichte optimales Wetter die perfekte Reife der drei auf dem Solaia-Weinberg kultivierten Varietäten. Die Lese begann Ende September, angefangen mit Cabernet Franc und Sangiovese, und endete am 14. Oktober mit Abschluss der Lese von Cabernet Sauvignon.

Niederschlagsmenge im Gesamtjahr: **1005,8 mm**

Durchschnittstemperatur 1. April – 14. Oktober: **19,7 °C**

Niederschlagsmenge 1. April – 16. Oktober: **452 mm**



Weinbereitung

Die Arbeiten wurden mit großer Sorgfalt durchgeführt, sowohl bei der Lese als auch in der Kellerei, wo die Trauben entrappt und die Beeren auf dem Sortiertisch akkurat selektiert wurden, um dann nach dem Zerdrücken unter Nutzung der Schwerkraft in die Behälter transportiert zu werden. Es ist von fundamentaler Bedeutung, dass in die Vinifikationsbehälter in Kegelstumpfform von 60 hl Fassungsvermögen nur perfektes Lesegut gelangt. Während der Gärung und Mazeration wurde mit äußerster Aufmerksamkeit darauf geachtet, das richtige Gleichgewicht von Frucht und Qualität der Tannine zu bewahren, um dem Wein Süße und Duft, aber auch Persönlichkeit und Charakter zu verleihen. Unmittelbar nach dem Abstich begann die malolaktische Gärung in Barriques, die die Komplexität und angenehme Trinkbarkeit des Weins entfalteten. Der Ausbauprozess von etwa 18 Monaten erfolgte in neuen Fässern aus französischer Eiche. Nach einer ersten Phase in separaten Partien wurden diese assembliert, um den Ausbau in Holz abzuschließen.

Geschichte

Solaia ist ein Weinberg bei der Tenuta Tignanello von circa 20 Hektar in Südwest-Ausrichtung mit Quoten zwischen 350 m und 400 m. Die Böden sind felsig und kalkhaltig mit Alberese-Gestein und Galestro. Die Familie Antinori produzierte diesen Wein erstmals mit dem Jahrgang 1978. Die erste Cuvée setzte sich aus 80% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc zusammen, und dabei blieb es auch im Jahrgang 1979. In den folgenden Jahrgängen wurde ein Anteil von 20% Sangiovese hinzugefügt und es wurden Korrekturen am Verhältnis von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc vorgenommen, bis man zur aktuellen Komposition fand. Solaia wird nur in sehr guten Jahrgängen erzeugt und wurde 1980, 1981, 1983, 1984 und 1992 nicht produziert.

Verkostungsnotizen

Solaia 2019 präsentiert sich in tief rubinroter Farbe. An der Nase besticht er durch seine Komplexität und aromatische Finesse: Noten von roten Beeren, insbesondere Himbeere und Maulbeere, wechseln sich ab mit süßen Anklängen an reife Aprikose und rote Orange mit einem Hauch von Rosenblüte; perfekt integriert die deutlichen Noten von Kaffeebohne, Schokolade und Lakritz und begleitet von der Frische von Minze und weißem Pfeffer, die dem reichem Bouquet eine angenehme und delikate pikante Note verleihen. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und harmonisch mit ausgezeichneter harmonischer Struktur. Weiche vibrierende Tannine machen ihn fest und schmeichelnd mit einem außergewöhnlich langen Finale. Sehr anhaltend der Nachgeschmack, in dem sich die an der Nase wahrgenommenen Toast- und Gewürznoten wiederfinden.