



Toscana IGT

Tenuta di Biserno Il Pino di Biserno

2021

CHF 59.00

-  75cl
-  14.5%
-  Toscana
-  Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
-  James Suckling: 95
- Wine Spectator: 94
- Robert Parker: 94
- Falstaff: 94
- AN** 2686721

Degustationsnotiz

Der Il Pino hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Glas zeigt der Wein eine intensive rote Farbe, umgeben von brillanten Reflexen, die an Rubine erinnern. In der Nase ein Feuerwerk von Aromen von roten Beeren und Kirschen, begleitet von pfeffrigen Noten, gemischt mit der Myrte der mediterranen Macchia. Diese verschmelzen mit den Röstnoten, die das Holz verleiht. Am Gaumen zuerst eine lebendige und anhaltende Säure, die viel Frische mit sich bringt. All dies wird durch weiche Tannine verstärkt, die diesem bezaubernden Wein eine grosse Geschmeidigkeit verleihen.

Herstellung

Die Trauben wurden sorgfältig auf dem Rüttelband im Weinkeller ausgewählt. Abbeeren und sanftes Pressen; alkoholische Gärung in konischen Gärbehältern aus Edelstahl für 3-4 Wochen bei 28°C; malolaktische Gärung in Barriques für 25% der Masse, der Rest in Stahlbehältern. Ein Teil des Weins reift 12 Monate in neuen und zweiten französischen Eichenfässern, die restlichen 10% des Volumens verbleiben in Stahlbehältern.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten und Grilladen, gereiftem Käse.

Spezielles

Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden Winter mit durchschnittlichen Niederschlägen. Das Knospen begann langsam im Frühling, der sich durch unterdurchschnittliche Temperaturen auszeichnete, unterbrochen von warmem Wetter Ende März und Anfang April. Der Regen entfaltete seine wohltuende Wirkung ab April und nahm dann zwischen Mai und Oktober ab. Dank der stetigen Arbeit der Teams und der Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Reben keinen Wasserstress erlitten. Der Jahrgang 2021 des Tenuta di Biserno bestätigt die bemerkenswerte Ausgewogenheit dieses grossen Rotweins.



Tenuta di Biserno Il Pino di Biserno 2021

Produzent

Lodovico und Piero Antinori sind Brüder und stammen aus einer der einflussreichsten Wein-Dynastien Italiens. Während Piero, der Ältere, die Leitung des Hauses Antinori übernahm, hat Lodovico in den 80er-Jahren mit dem Aufbau des Weingutes Ornellaia Weingeschichte geschrieben. Zum Bruch zwischen den beiden kam es, als Lodovico Ornellaia Ende der 90er-Jahre an Mondavi verkaufte und das prestigeträchtige Weingut später in die Hände des grössten Rivalen, Frescobaldi, gelangte. 1995 hatte Lodovico die Lage der heutigen Tenuta di Biserno entdeckt und hat diese zur späteren Erweiterung von Ornellaia erworben. Die Geschichte wollte es anders und viele Jahre später hat sich Lodovico über dieses Projekt mit seinem grossen Bruder versöhnt, er konnte ihn als Investor gewinnen. Das Weingut ist nur schon deshalb einzigartig und sensationell, weil es die getrennten Wege der Brüder Antinori und damit zwei der grössten Wein-Persönlichkeiten Italiens wieder vereint hat. Die Tenuta di Biserno liegt in den Hügeln von Bibbona nahe an der Küste, angrenzend an Bolgheri in der oberen Maremma. Die Weinberge von Tenuta di Biserno verbinden das einzigartige Terroir mit der unmittelbaren Nähe zum kühlenden Einfluss des Meeres.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Die Heimat der Super-Toscani: Ornellaia, Sassicaia, Le Macchiole. Bolgheri ist ein Ortsteil von Castagneto Carducci in der Provinz Livorno. Durchsetzt ist die toskanische Weinlandschaft mit zahlreichen Olivenhainen und Wäldern. Auf einer Fläche von 1220 Hektaren werden hier absolute Spitzenweine produziert. Dabei dominieren die Sorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot.