



Toscana IGT

Antinori Solaia 2022

CHF 330.00

- 75cl
- 14.5%
- Toscana
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
- AN 9849722

Degustationsnotiz

Solaia 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 reichen 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.

Herstellung

Die Arbeiten wurden mit grosser Sorgfalt durchgeführt, sowohl bei der Lese als auch in der Kellerei, wo die Trauben entrappelt 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.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu

Ein hervorragender Begleiter zu deftigen Gerichten wie Gebratenem, aromatisch geschmortem Fleisch oder zu dunklen Fleischspezialitäten, die seine kraftvolle Struktur und komplexen Aromen ideal ergänzen.

Spezielles

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.



Antinori Solaia 2022

Produzent

Die Geschichte des Antinori Weines geht bis in die Anfänge des 13. Jahrhunderts zurück. Zunächst handelten die Vorfahren mit Seide und traten in die "Zunft der Seidenhändler" ein, um 1385 die Kunst des Weinbaus für sich zu entdecken. Alessandro Antinori, seinerzeit Bankier und Kaufmann, bereiste im 16. Jahrhundert viele Länder und machte so seinen Wein berühmt. 1506 kaufte Niccoló den Palazzo Antinori in Florenz, welcher auch heute noch Wohnsitz der Familie ist. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts fängt die Weinproduktion in der Toskana an zu florieren und den Antinoris ist es möglich, auch Weine ins Ausland zu verkaufen. So können sie sich weiter etablieren. Aktuell wird das Unternehmen von Piero Antinori geleitet - und befindet sich somit in der 26. Generation.

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

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut. Chianti Classico DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita, kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) ist das höchste italienische Qualitätsprädikat.