



Bolgheri DOC

Marchesi Antinori Il Bruciato 2023

CHF 28.00

 75cl
 14%
 Toscana
AN 9802723

Degustationsnotiz

Dunkles Purpurrot. Moderner Auftakt; fruchtbetont und offen (Blaubeeren, Himbeeren) mit Kokos-, Vanille-, und schönen Röstaromen. Am Gaumen viel Schmelz, dichte, maskuline Struktur; Nuancen von Rauch- und Teer geben dem Wein eine dunkle, tiefe Seite. Gute Länge mit trockenem Finish.

Herstellung

Nach dem Abbeeren und sanftem Pressen der verschiedenen Traubensorten werden diese separat vinifiziert. Die Maischegärung erfolgt in Stahlbehältern. Die alkoholische Gärung findet dann in 225 l Barriquen (Alliers & Tronçais) sowie auch in Edelstahltanks statt. Nach der Assemblage reift der Jungwein für 8 Monate in Barriquen.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten, Wild, Käsespezialitäten

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 Niccolò 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 Toskana 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.