VON SALIS

Toscana IGT

Marchesi Antinori Tignanello 2023

CHF 139.00

- 75cl
- 14.5%
- Toscana
- Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
- James Suckling: 96
  Antonio Galloni: 98
- AN 9808723

Degustationsnotiz
Von intensiv rubinroter Farbe, besticht Tignanello an der Nase mit seiner Komplexität: Noten von reifer Frucht wie Kirsche, Erdbeere und Brombeere begleiten zarte Blütenanklänge an Veilchen, Malve und Rose; Aromen von geröstetem Kaffee und Kakaopulver vervollständigen das Bouquet. Der Auftakt am Gaumen ist erst vibrierend, dann vollmundig und vielschichtig. Im Finale verbinden sich Gewürznoten von Pfeffer und Lakritz mit angenehmen Eindrücken von Gewürzkräutern, die Länge und Frische schenken.

Herstellung
Der Ausbauprozess von circa 15 Monaten erfolgte in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung. Nach einer ersten Phase des Ausbaus in separaten Partien wurde diese assembliert und setzten die Entwicklung in Holz fort. Der Wein, erzeugt vorwiegend aus Sangiovese mit einem kleinen Anteil von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, verfeinerte weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu
Ideal zu Gebratenem oder Geschmortem sowie zu dunklem Fleisch.

Spezielles
Tignanello war der erste Sangiovese, der in Barrique verfeinert wurde, der erste moderne Rotwein, der sich aus nicht traditionellen Rebsorten (darunter Cabernet) zusammensetzt, und einer der ersten Rotweine aus dem Chianti, dem keine weissen Rebsorten hinzugesetzt wurden. Tignanello ist ein Meilenstein in der Geschichte des Weins. Der Wein wird aus einer Auswahl von Sangiovese-, Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Trauben hergestellt.

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.

Marchesi Antinori Tignanello 2023

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.