



Toscana IGT

Marchesi Antinori Tignanello 2022

CHF 139.00

-  75cl
-  14%
-  Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
-  James Suckling: 97
-  Antonio Galloni: 96
-  AN 9808722

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.