

DRINKS.

Marchesi Antinori Villa Antinori Riserva Chianti classico DOCG, Riserva 2021 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7017921
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Marchesi Antinori S.p.A, via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino 50026, San Casciano val di Pesa, Florence, Italie
Marke	Marchesi Antinori
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	Am Gaumen ausgewogene Aromen von reifen roten Früchten wie Kirschen mit Anklängen von Eichenholz, Tabak und Vanille sowie Noten getrockneter Blüte. Dieses komplexe Bouquet ergänzt sich um Aromen von Pflaumen, Zimt, pfeffriger Würze, erdigem Leder sowie balsamischer Noten.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 90% Sangiovese und 10% andere Rebsorten
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Nein
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Mediterrane Küche, Rotes Fleisch

Beschreibung

Seit 26 Generationen widmet sich die Familie Antinori dem Weinbau und Weinhandel in der Toskana. Alles begann im Jahr 1385, als Giovanni di Piero Antinori in die Florentiner Zunft der Winzer und Weinhändler eintrat. Über 600 Jahre später sind es Marchese Piero Antinori und seine Töchter Albiera, Allegra und Alessia, die das Unternehmen mitsamt seinen fünf Weingütern steuern. Ob Chianti, Montalcino, Bolgheri oder Franciacorta, ob DOCG, DOC oder IGT - sie alle gehören zum Portfolio von Marchesi Antinori. Der Villa Antinori Chianti Classico Riserva wird zu 90% aus Sangiovese-Trauben gekeltert und mit weiteren, komplementären Sorten verschnitten. Er repräsentiert den klassischen Wein-Stil in der Region, geht aber noch einen Schritt weiter: Da der Chianti besonders lange ausgebaut wird - genau genommen sind es rund zweieinhalb Jahre -, darf er den Zusatz «Riserva» tragen. Für den Jahrgangsw Wein werden die im späten September gelesenen Trauben entrappt, zerdrückt und in Stahltanks bei kontrollierten Temperaturen vergoren. Die Mazerationsphase dauert etwa 15 Tage an, wobei man gezielt eingreift, um die Extraktion der Aromen und Gerbstoffe aus den Traubenschalen zu steuern. Nachdem die malolaktische Gärung der separat vinifizierten Jungweine abgeschlossen ist, findet die Assemblage statt.