DRINKS.

Tenuta Tignanello Marchese Antinori Chianti Classico DOCG, Riserva 2021 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	70419021
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Chianti (Toskana)
Abfüller	Marchesi Antinori S.p.A, via Cassia per Siena 133, Loc. Bargino, 50026 San Casciano val di Pesa, Firenze, Italia
Marke	Tignanello
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	2 Jahre
Degustationsnotiz	zu den Noten roter wie schwarzer Früchte (Kirschen, Himbeeren, Pflaumen, Brombeeren...) gesellen sich Anklänge von getoastetem Eichenholz, Vanille, Tabak, Leder, Schokolade, Erde, Tomaten, Pfeffer, Lakritz, Veilchen und Lavendel. Mittlerer Körper mit gut eingebundenen Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Sangiovese und ergänzenden Rebsorten
Etikette	grafisch, klassisch

Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2021
Passend zu	Charcuterie, Käse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Tenuta Tignanello umfasst 130 ha Rebfläche im Weinbaugebiet Chianti Classico. Auf den sanften Hügeln herrschen kalk- und schieferhaltige Mergelböden marinen Ursprungs vor, da vor vielen Millionen Jahren noch der gesamte Mittelmeerraum unter Wasser stand. Zusammen mit dem verlässlichen Sonnenschein und den ausgeprägten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht verleihen die Terroir-Eigenschaften den Beeren einen unverwechselbaren Charakter. Auf den Weinbergen der Tenuta Tignanello führte die Familie Antinori schon früh neue Techniken bezüglich Stockdichte, Rebschnitt und Selektion der Trauben ein, um Beeren mit höherer Konzentration und weicheren Tanninen zu gewinnen. Das historische Anwesen erwarb man Mitte des 19. Jahrhunderts. Seit dem Jahr 2011 wird der Chianti Classico von Marchese Antinori aus dem Traubengut der Tenuta Tignanello erzeugt. Der Wein besteht überwiegend aus Sangiovese mit einem kleinen Anteil ergänzender Rebsorten - laut DOCG-Vorschriften muss ein Chianti Classico zu mindestens 80% aus der autochthonen Rebsorte Sangiovese bestehen. Die Trauben für den Wein Jahrgang 2021 wurden ab Mitte September gelesen, entrappt und schonend zerdrückt. Nach der einwöchigen alkoholischen Gärung, der Mazeration der Traubenschalen und der malolaktischen Gärung folgte ein etwa einjähriger Ausbau in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche. In der Flasche verbrachte der Wein weitere 12 Monate.