Marchesi Antinori Srl

Tignanello Toscana IGT Antinori - Tenuta Tignanello



Art.-Nr.:	060286-21
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14,5 %
Anbaugebiet:	Chianti Classico
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank u. großen Holzfaß
Dekantierzeit:	240
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	14
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2021
Rebsorten:	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Restzucker:	2,600 g/l
Säure:	5,400 g/l
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	21
EAN:	8001935124504

Preise

Flasche 159,00 € brutto

Preis pro Liter: 212,00 €

UVP: ~~179,00 €~~ **-11%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Intensiv rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. An der Nase präsentiert sich der Tignanello mit angenehmen Noten von Vanille, Kakao und Leder, die sich dank der ausgezeichneten Dosierung der Cuvee und des gut amalgamierten Holzes entwickeln konnten; sehr prägnant auch die Gewürz- und Balsamnoten, die aromatische Komplexität verleihen.

Am Gaumen umhüllend mit - im Rahmen des rassigen nervigen Charakters der Sangiovese-Rebe - weichen Tanninen. Hervorragende Ausgewogenheit von Säure und Tanninen und ein Finale von beachtlicher geschmacklicher Länge.

Der klimatische Verlauf machte intensive und sorgfältige Selektion der Beeren im Weinberg wie in der Kellerei erforderlich. Durch diese Selektion haben die Tignanello-Beeren, per se schon einzigartig in ihrer Typizität und Anlage, noch hinzugewonnen, so dass ein Charakterwein von großer Struktur entstanden ist. Während der Gärung und der Mazeration in Tanks in Kegelstumpfform wandelten die Moste sich langsam in Wein um, wobei der Frische des Duftbouquets, der Extraktion von Farbstoffen und der Steuerung der Tannine hin zu Geschmeidigkeit und Eleganz äußerste Aufmerksamkeit gewidmet wurde.

Nach der Trennung des Weins von den Schalen begann die malolaktische Gärung in Barriques, dank derer die

Aromen feiner und ansprechender wurden. Die Ausbauzeit der verschiedenen, auf Basis der Rebsorte separat vinifizierten Partien in Fässern aus französischer und ungarischer Eiche, die zum Teil neu, zum Teil zweiter Nutzung waren, dauerte etwa 12 bis 14 Monate. Einige Monate vor der Abfüllung in Flaschen wurden sie für die Cuvee assembliert. Alkohol: 13,5% Vol. Rebsorten: 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite