

25911021 | 2021

TIGNANELLO TOSCANA IGT

Tenuta Tignanello

Italien
Toskana Chianti

trocken

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese

98 Punkte Robert Parker

98 Punkte Vinous – Antonio Galloni

ARTIKELBESCHREIBUNG

Tignanello präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine Komplexität. Noten von reifer roter Frucht wie Amarenakirsche, Sauerkirsche und Johannisbeere verbinden sich mit süßen Noten von Vanille und Minze und delikaten Gewürzanklängen von weißem Pfeffer und Myrte. Am Gaumen ist der Wein reich und ausgewogen, die weichen seidigen Tannine werden von hervorragender Frische gestützt, die Länge, Eleganz und geschmackliche Persistenz schenkt.

Speiseempfehlungen

Rind geschmort
Lamm geschmort
Hirsch gebraten

Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

mittel
14 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Toscano o Toscana
Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 15 Monate in Flaschenreifung 12 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935124504 8001935124528

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	5.4 g/L
Restzucker	1.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze IT

TENUTA
TIGNANELLO

WEINBEREITUNG

Der diesjährige Jahrgang stellte durch die klimatischen Trends eine Herausforderung dar, die sowohl bei den Erntearbeiten im Weinberg als auch bei den Sortierprozessen und den ersten Schritten der Weinherstellung im Keller höchste Konzentration und Sorgfalt erforderte, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

Während der Gärung in konischen Tanks wurde jede Maische auf der Schale mazeriert, wobei besonderes Augenmerk auf den Erhalt der Aromen, die Extraktion der Farbe und die Förderung erwünschter, geschmeidiger und eleganter Tannine gelegt wurde. Der Abstich erfolgte nach strengen täglichen Probenahmen und Verkostungen. Nach der Trennung von den Schalen wurde der Wein in kleine Eichenfässer umgefüllt, wo er die malolaktische Gärung durchlief, um die aromatische Finesse und Komplexität zu betonen. Die Reifung fand in französischen Eichenfässern und zu einem kleinen Teil in ungarischen Eichenfässern, überwiegend in neuen Fässern, über einen Zeitraum von etwa 15 Monaten statt. Nach einer anfänglichen getrennten Reifung der Partien wurden diese vermischt und die Fassreifung abgeschlossen. Tignanello, hauptsächlich aus Sangiovese und einem kleinen Anteil von Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc hergestellt, durchlief eine zusätzliche Reifezeit von 12 Monaten in der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

PRODUZENTEN-INFO

Das Weingut "Tenuta Tignanello" zählt zu den renommiertesten und geschichtsträchtigsten Weingütern in der Toskana, Italien. Mit einer beeindruckenden Geschichte, die bis ins 16. Jahrhundert zurückreicht, hat sich die Tenuta Tignanello zu einem Symbol für exzellenten Weinbau und Weinherstellung entwickelt. Das Anwesen liegt in der malerischen Region Chianti Classico und erstreckt sich über eine atemberaubende Landschaft von Hügeln und Weinbergen. Die einzigartige Terroir der Gegend, kombiniert mit dem Fachwissen der Winzer, verleiht den Weinen von Tenuta Tignanello einen unverwechselbaren Charakter und eine bemerkenswerte Qualität.

Ein Höhepunkt des Weinguts ist zweifellos der berühmte Wein "Tignanello", der als einer der Vorreiter der Supertoskaner gilt. Dieser Wein hat die Weinwelt revolutioniert, indem er Sangiovese mit internationalen Rebsorten wie Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc kombiniert. Das Ergebnis ist ein kraftvoller und komplexer Wein, der Jahr für Jahr Lob und Anerkennung von Weinliebhabern und Kritikern gleichermaßen erhält.

Tenuta Tignanello setzt konsequent auf Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein im Weinbau. Die Weinberge werden mit größter Sorgfalt bewirtschaftet, um die natürliche Vielfalt zu erhalten und die Bodengesundheit zu fördern. Dieser Einsatz für nachhaltige Praktiken spiegelt sich nicht nur in der Qualität der Weine wider, sondern auch in der Verantwortung gegenüber der Umwelt.

Die modernen Weinkellereien von Tenuta Tignanello sind mit den neuesten Technologien ausgestattet, um eine präzise Weinherstellung und Reifung zu gewährleisten. Gleichzeitig wird jedoch auf Tradition und Handwerkskunst geachtet, um sicherzustellen, dass die Weine die Essenz des Terroirs und die Geschichte des Weinguts widerspiegeln.

Besucher haben die Möglichkeit, die faszinierende Welt von Tenuta Tignanello bei Weinproben und Führungen zu entdecken. Die charmante Atmosphäre des Weinguts und die herzliche Gastfreundschaft der Mitarbeiter machen den Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Insgesamt verkörpert Tenuta Tignanello das Beste aus der toskanischen Weintradition, gepaart mit Innovationsgeist und einem klaren Bekenntnis zur Qualität. Die Weine des Weinguts sind nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch eine Hommage an die reiche Geschichte und die lebendige Kultur der Toskana.