

TIGNANELLO TOSCANA IGT



Tenuta Tignanello



Italien
Toskana Chianti



Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc

TENUTA
TIGNANELLO



ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Weinberg Tignanello wird besonders spät gelesen, und ausschließlich sorgfältig per Hand selektierte Trauben werden für diesen Wein verwendet. Der 'Tignanello' ist intensiv fruchtig und komplex im Bouquet, im Geschmack zeigt er eine optimale Struktur, ist ausgewogen mit sanften Tanninen und einem angenehm langen Nachhall. Tignanello 2019 präsentiert sich in rubinroter Farbe. An der Nase beeindruckt er durch seine große Komplexität. Noten von reifer roter Frucht, Erdbeere und Granatapfel wechseln sich ab mit delikaten Anklängen an Aprikose und Pfirsich in Sirup, begleitet von eleganten Nuancen von Vanille, Trockenblumen und Schokolade und angenehmen Gewürznoten von Muskatnuss. Abgerundet wird das Bouquet von Noten von Kaffee, Karamell und mediterranen Gewürzkräutern. Am Gaumen ist der Wein umhüllend und anmutig, mit seidigen vibrierenden Tanninen, die ihm Lebhaftigkeit, Schmackhaftigkeit und geschmackliche Persistenz verleihen. Der Nachgeschmack ist geprägt von Noten von geröstetem Kaffee und Bitterkaka.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

mittel
14 Jahre

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 8001935002857

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg DE

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.