



25912322 | 2022

SOLAIA TOSCANA IGT (ARRIVAGE-OFFERTE)

TENUTA
TIGNANELLO

 **Tenuta Tignanello**

 **Italien**
Toscana Chianti

 **80% Cabernet Sauvignon, 10% Sangiovese, 10% Cabernet Franc**

 **98 Punkte James Suckling**

96 Punkte Vinous – Antonio Galloni

95 Punkte Wine Spectator

ARTIKELBESCHREIBUNG

DAS KLIMA

Der Jahrgang 2022 im Chianti Classico war geprägt von heißen und trockenen Bedingungen bis Mitte August, besonders in den Monaten Juni und Juli, in denen die Temperaturen deutlich über den jahreszeitlichen Durchschnittswerten lagen. Dennoch zeigten die Reben eine bemerkenswerte Widerstandsfähigkeit: Austrieb und Blüte verliefen gleichmäßig, und auch während der heißesten Monate blieb die vegetative Entwicklung optimal. Mitte August brachten Regenfälle und kühlere Temperaturen ausgeprägte Tag-Nacht-Schwankungen, die eine perfekte Reifephase einleiteten. Das stabile, sonnige Herbstwetter begünstigte eine ausgezeichnete Qualität der Trauben. Die Weinlese begann am 23. September mit Cabernet Franc, wurde am 26. und 27. September mit Sangiovese fortgesetzt und endete am 5. Oktober mit Cabernet Sauvignon.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Sowohl in den Weinbergen bei der Lese als auch im Weinkeller wurde mit größter Sorgfalt und Aufmerksamkeit gearbeitet. Die Trauben wurden entrappt, sorgfältig auf Sortiertischen selektiert, schonend gequetscht und per Schwerkraft in die Gärtanks geleitet. Während der Gärung und der Mazeration auf den Schalen war es entscheidend, das Gleichgewicht zwischen den fruchtigen Aromen und der Qualität der Tannine zu bewahren, um die Eleganz, Duftigkeit und den unverwechselbaren Charakter des Solaia zu unterstreichen. Unmittelbar nach dem Abstich begann die malolaktische Gärung in Barriques. Der Ausbau erfolgte rund 15 Monate in neuen Barriques aus französischer Eiche. Die einzelnen Partien wurden zunächst separat ausgebaut, anschließend assembliert und erneut ins Fass gelegt, um die Reife zu vollenden.

DEGUSTATIONSNOTIZEN

Der Solaia 2022 zeigt sich in intensivem Rubinrot mit leuchtenden violetten Reflexen. In der Nase entfaltet sich ein Bouquet dunkler Früchte: schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Pflaumen und Feigen verbinden sich mit floralen Noten von süßen Veilchen. Hinzu kommen Anklänge von Puderzucker und Gianduja, die elegant von würzigen Noten wie weißem Pfeffer, Tabak und Chinarinde begleitet werden. Am Gaumen ist der Wein cremig und reichhaltig, getragen von außergewöhnlicher Frische und Energie. Seidige, mundfüllende Tannine schaffen eine feine, engmaschige Struktur, die den intensiven Abgang mit bemerkenswerter Tiefe stützt.



Karaffieren

4 Stunden vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit**

**sehr gut
13 Jahre**

HERKUNFT

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

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
-------	-----

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
Säure	5.2 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Reifung im Barrique 18 Monate
in Flaschenreifung 12 Monate

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

ARTIKELDATEN

Gebinde 3 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8001935144502
8001935006008

ANALYSE

Alkoholgehalt 14.5 %Vol

Säure 5.2 g/L

Restzucker 0.0 g/L

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer MARCHESI ANTINORI S.p.A.
50123 Firenze
IT

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.