

Toscana: Antinori - Tenuta Tignanello

Das Gut Tignanello liegt auf sanften Hügeln im Herzen des Chianti Classico, umschlossen von den Tälern der Flusschen Greve und Pesa. Es umfasst 319 ha Land, davon 127 ha Weinberge. Zu seinen Weinbergen gehören zwei besondere Schätze: der Weinberg Tignanello, 57 ha, und der Weinberg Solaia, 20 ha. Sie erstrecken sich über denselben Hügel, der Boden besteht aus Meeresmergel aus dem Pliozän mit Kalk und Schiefer. Während des Wachstums sind die Tage hier warm und die Nächte frisch. Von den gleichnamigen Weinbergen werden Solaia und Tignanello produziert, die internationale Presse "zu den bedeutendsten Weine in der Geschichte der italienischen Weinproduktion" zählt. Für Marchesi Antinori sind sie eine ständige Herausforderung und Leidenschaft ohne Ende. Zu den auf Tignanello angebauten Rebsorten gehört die einheimische Sangiovese und die nicht traditionellen Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc, sowie kleine Mengen anderer Trauben.

Tignanello Toscana IGT 2010



ARTIKELNUMMER:	25911010
NAME:	Tignanello Toscana IGT 2010
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Toscana
JAHR:	2010
ERZEUGER:	Antinori - Tenuta Tignanello
REBSORTEN:	80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
FARBE:	rot
REIFEGRAD:	Genießen und Lagerungsfähig
BESCHREIBUNG:	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.
SERVIERTEMPERATUR:	16°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 14.23 % Restzucker: 1.50 g/l Säure: 5.40 g/l
VORHER ÖFFNEN:	4 Std.
SCHON TRINKBAR:	mittel
OPTIMAL TRINKREIF:	2014
LAGERUNGSFÄHIG BIS (MIND.):	ca. 15 Jahre
AUSZEICHNUNG:	James Suckling: 93 Pkt. (Jg. 09) Wine Spectator: 92 Pkt. (Jg. 08) Parker Punkte - Wine Advocate: 94 Pkt. (Jg. 08), 95 Pkt. (Jg. 07) Gambero Rosso: 3 Gläser (Jg. 2008 und 2009) Vinum: 17 Pkt. (Jg. 09)
FLASCHENGRÖSSE:	6 / 0,75l