



Tignanello 2022

CHF 145.00 | 10 cl = CHF 19.33

Sattes Rubinrot. In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter, gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Am Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Top-Qualität. Zu den Aromen der Nase gesellen sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit.

Produzent	Marchesi Antinori
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2042
Traubensorten	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322280
Passt zu	Pasta, Gemüse, Schmorgerichten, Rind, Grilladen
Bewertungen	Antonio Galloni (Vinous) 95/100



Vinifikation

Die Lese erfolgt von Hand und getrennt nach Sorten. Als Erstes wurde der Cabernet Franc geerntet, etwas später der Sangiovese und am Schluss der Cabernet Sauvignon. Nach dem sanften Entrappen und Anquetschen der Trauben gärt die Maische in 50-hl-Holzbottichen, gefolgt vom biologischen Säureabbau in neuen französischen Barriques. Die Reifung der jungen Weine, immer noch getrennt nach Rebsorten, erfolgt in französischen und ungarischen Barriques für 6 bis 24 Monate. Die Barriques sind teils neu, teils bereits einmal gebraucht. Nach der Assemblage der Partien ruht und verfeinert sich der junge Tignanello weitere Monate vor der Abfüllung in die Flasche.

Geschichte





1971 brachte Marchese Piero Antinori den ersten Tignanello auf den Markt. Indem er Sangiovese mit internationalen Rebsorten vermählte und den Wein in Barriques reifen liess, schuf er den ersten «Supertuscan». Ein kraftvoller Tropfen mit generösen Aromen super eben.

