



Toscana IGT

Villa Antinori Rosso 2019 Marchesi

Antinori

CHF 19.00

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana
-  Sangiovese
- AN** 23027519

Vinifikation

Ein Jahr im Barrique 2ter Füllung und danach noch acht Monate in der Flasche gereift.

Degustationsnotiz Nase

Rote Frucht und würzige Noten im eleganten Duft-Zweikampf, reife Kirschen, Cassis, warme Eiche und etwas Nelkenaffinität vom Syrah herkommend.

Degustationsnotiz Gaumen

Schöne Fülle bereits im Auftakt, runde Tannine, mit viel Schmelz und Balance ausgestattet, aromatisch, kräftig und dicht im Finale.

Passt zu

Klassisch zu Pastagerichten, Fleischvariationen oder auch zu milden Käsen.

Trinkreife

Jahrgang + 8 Jahre

Produzent

Die Geschichte des Antinori Weines geht bis in die Anfänge des 13. Jahrhunderts zurück. Zunächst handelten die Vorfahren mit Seide und traten in die "Zunft der Seidenhändler" ein, um 1385 die Kunst des Weinbaus für sich zu entdecken. Alessandro Antinori, seinerzeit Bankier und Kaufmann, bereiste im 16. Jahrhundert viele Länder und machte so seinen Wein berühmt. 1506 kaufte Niccoló den Palazzo Antinori in Florenz, welcher auch heute noch Wohnsitz der Familie ist. In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts fängt die Weinproduktion in der Toskana an zu florieren und den Antinoris ist es möglich, auch Weine ins Ausland zu verkaufen. So können sie sich weiter etablieren.



Villa Antinori Rosso 2019 Marchesi Antinori

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Im historischen Chianti zwischen den Städten Siena und Florenz inmitten der Toscana werden die weltberühmten Chianti Weine produziert. Einer der wesentlich zur Weinbautradition beigetragen hat, war der «Eiserne Baron Bettino Ricasoli», der Urvater der «Chianti-Formel». Diese besagte, dass ein Chianti die perfekte Mischung aus Sangiovese und Canaiola Trauben beinhalten musste. Auf den rund 21'000 Hektar grossen Rebflächen werden deshalb vor allem die Sorten Sangiovese, Canaiolo und auch Merlot angebaut.