VALENTIN WINE

Chianti Classico Riserva DOCG

Villa Antinori Riserva 2020 Marchesi Antinori

CHF 24.00

- 75cl
- 15%
- Toscana
- Sangiovese: 90
- Falstaff: 93
  James Suckling: 94
- AN 23037520

Vinifikation
14 Monate ausgebaut in Barrique.

Degustationsnotiz Nase
Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. In der Nase bemerkenswert klar und präzise. Reife, rote Kirschen, Brombeeren, warme Gewürze, etwas Pfefferminze, Leder, Schokolade und Rauch, begleitet von eleganten Holznoten.

Degustationsnotiz Gaumen
Am Gaumen gehaltvoll und ausgewogen. Geschliffene Tannine von guter Qualität. Weiche, finessenreiche und saftige Struktur. Die Aromen der Nase zeigen sich auch im Gaumen. Im Abgang mit herrlicher Komplexität und Nachhaltigkeit.

Passt zu
Passt zu Mediterrane Fleischgerichte wie Rindsschmorbraten mit Polenta passen besonders gut zu dieser

Trinkreife
Jahrgang + 10 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.

VALENTIN WINE

Villa Antinori Riserva 2020 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
Das Chiantigebiet ist nicht nur weltbekannt für seine ausgezeichneten Rotweine sondern auch für seine kulinarischen Genüsse und monumentalen Kulturstädte. Das Anbaugebiet liegt zwischen den Städten Florenz und Siena und umfasst knappe 24'000 Hektare Rebfläche. Es ist in 8 Untergebiete eingeteilt, wie z.B. das Chianti Classico, Chianti Colli Fiorentini, Chianti Rufina um nur einige zu nennen.
Urkundlich ist der Chianti erstmals 1398 erwähnt worden, damals handelte es sich um einen Weisswein.
Chianti Classico, das Herzstück des Chiantigebietes, erhielt seine grundlegende geographische Einteilung um 1716 durch Grossherzog Cosimo III de'Medici. Damals wurde der Chianti zum grössten Teil aus Canaiolo und zu kleinen Teilen Sangiovese, Mammolo und Marzemino hergestellt.
Baron Bettino Ricasoli bestimmte im Jahre 1872 die heutige Zusammensetzung des Chianti. Der Grossteil sollte die Sangiovesetraube ausmachen, welche Bukett und Kraft gibt und zum kleinen Teil die Canaiolotraube, welche dem Cuvée die Milde, stärkere Farbgebung und Samtheit bringt.
Neben DOC gibt es Chianti auch in der höchsten Qualitätsstufe dem DOCG.