

Produktinformation

Chianti classico Riserva "Marchese" 2010 (3lt.) - Antinori

Art-Nr.: 460a / Marke: [Antinori S.p.A. - IT-50123 Firenze](#)



249,00EUR / Flasche

Grundpreis: 83,00EUR / 1L

inkl. 19% USt. inkl. [Versand](#)

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.

Jahrgang: 2010

Inhalt: 3lt.

Rebsorten: 90% Sangiovese, 10% Cabernet und andere ergänzende Rebsorten

Klima / Wetterverlauf: Nach einem sehr regnerischen Herbst und kaltem Winter mit zahlreichen starken Niederschlägen erfolgte die Sprossung 10-15 Tage später als in den vergangenen Jahren. Während der Blüte und Fruchtbildung kam es zu häufigen Regenfällen und die Temperaturen waren recht frisch. Die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlief gut doch konnte die anfängliche Verzögerung bis zur Färbung und Reifung nicht wieder aufgeholt werden. Die Lese fand somit im Vergleich zu den Vorjahren ein paar Wochen später statt und auch hier kam es zu zahlreichen mitunter heftigen Niederschlägen. Im Unterschied zu der Lese von 2003, die sich durch hohe Temperaturen und Trockenheit auszeichnete, wird die Lese 2004 mit frischen Temperaturen und Regenfällen in Erinnerung bleiben.



Produktinformation

Weinbereitung: Nach dem Ablesen und sanften Pressen wurden die Trauben in Inox-Stahlbehälter gegeben, in denen sie die alkoholische Gärung vollendeten. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte spontan die malolaktische Gärung in französischen Barriques im zweiten bzw. dritten Durchlauf, die Ende des Jahres abgeschlossen wurde. Es folgten Selektion und Assemblage der Weine, die daraufhin für weitere 14 Monate ca. wieder in die Barriques gegeben wurden. Nachdem die Weine ausreichend gealtert waren, wurde jedes einzelne Barrique verkostet, die evtl. nötige entsprechende Auswahl vorgenommen und der Wein in Flaschen abgefüllt. Der Wein verfeinerte ein weiteres Jahr auf der Flasche. Alkoholgehalt : 13,5% vol.

Geschichte: Marchese Antinori Chianti Classico Riserva wird nur in guten Jahrgängen produziert, ausschließlich aus den besten Trauben der Besitzungen der Familie Antinori im Chianti-Classico-Gebiet: Santa Cristina, Badia a Passignano und Pèppoli, nahe Mercatale Val di Pesa.

Verkostungsnotiz: Intensiv rubinrot in der Farbe. Sein ausgeprägter Duft nach Zimt und Nelken wird begleitet von Noten scharfen Pfeffers und Bois . Am Gaumen präsentiert er sich rund, cremig, weich und sehr ausgeglichen. Im Nachgeschmack macht sich die Zeit der Verfeinerung bemerkbar: durch Noten von Weihrauch, balsamischen Extrakten und Gewürzen

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Anbauland: Italien

Region: Toskana

Allergenhinweis: Enthält Sulfite