WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Tignanello *2019*

Marchese Piero Antinori



Artikel Nr.	02591
Land	Italien
Herkunft	Toskana - gelegen zwischen den Tälern Greve und Pesa im Herzen des Chianti-Classico Gebietes, Weinberge Tignanello und Solaia
Rebsorte	Sangiovese (85 %), Cabernet Sauvignon (10 %), Cabernet Franc (5 %)
Qualitätsbezeich.	IGT
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18 ºC
Ausbau	Besondere Auswahl der Trauben. Gärung bei 27 ºC. Nach dem Abstich werden alle Rebsorten separat in neuen Barriques gefüllt, dort malolaktisch bis zum Jahresende vergoren. Nach der Assemblage 12 Monate in Barriques ausgebaut und anschließend ein weiteres Jahr auf der Flasche gereift
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Kräftiges Rubinrot. Duftige Noten reifer, roter Frucht und Gewürze in der Nase. Am Gaumen ist er reich, voll und rund. Es ist ein kräftiger aber feiner und sehr angenehm zu trinkender Wein, mit einem guten Abgang und einem dichten Finale von Schokolade. Das samtige Tannin ist ausgeprägt mit einer gut ausgewogenen Säure.
Empfehlung	Schmorgerichte, Wildfleisch, Eintöpfe, Schokoladen Süßspeisen.
Über den Winzer	Die Familie Antinori widmet sich der Weinproduktion seit über sechshundert Jahren. Während ihrer gesamten langen Geschichte über 26 Generationen hat die Familie das Geschäft stets direkt geleitet und innovative und oft mutige Entscheidungen getroffen, ohne jemals die Traditionen und die Region aus dem Blick zu verlieren. Heute wird die Gesellschaft von Marchese Piero Antinori geleitet, unterstützt von den drei Töchtern Albiera, Allegra und Alessia. Zu den Weingütern in der Toskana und in Umbrien, den historischen Besitztümern der Familie kamen im Laufe der Zeit Ankäufe in anderen für den Qualitätsweinbau geeigneten Gebieten sowohl in Italien als auch im Ausland hinzu, in denen neue "terroirs" von hohem Potenzial erschlossen und entwickelt werden können.