



# Marchese Antinori Chianti Cl. DOCG Riserva Tenuta Tignanello 2013

Art. Nr.: 2260213

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Chianti Classico

**Jahrgang:** 2013

**Rebsorte:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Reife:** bis 2023

**Vinifizierung/Ausbau:** Der Ausbau erfolgte ca. ein Jahr in französischen und ungarischen Barriques, weitere 12 Monate Flaschenreife folgten.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** würzig

**Tannin:** dicht

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

## **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 93

**Wine Spectator:** 93

## **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 35.40**

## **Verkostnotiz**

Der Kultwein Marchese Antinori Chianti Classico Riserva wurde nur in den besten Jahrgängen produziert und ausschließlich aus den besten Trauben von den Besitztümern der Familie Antinori in Tignanello, Badia a Passignano und Pèppoli im Chianti Classico. Seit dem Jahrgang 2011 wird er ausschließlich aus den Trauben der Tenuta Tignanello gekeltert. Deswegen trägt er auch seit diesem Jahrgang den Zusatz Tenuta Tignanello und firmiert somit als kleiner Bruder vom legendären Tignanello.

Rubingranat, in der Nase elegant und finessenreich nach roten Früchten und Lakritz, am Gaumen geschmeidig mit spürbaren Tanninen, vibrierende Säure, sehr geradlinig, im Nachhall reife Frucht, zeigt Power.