



## KLASSIFIZIERUNG

Chianti Classico DOCG Riserva

## JAHRGANG

2005

## REBSORTEN

90% Sangiovese, 10% Cabernet und andere ergänzende Rebsorten

## 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.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Wein präsentiert sich in intensivem rubinrot. Sein Duft ist typisch für einen eleganten feinen Wein, mit frischen Noten, die den Klimaverlauf dieses Jahrgangs nachzeichnen. Das intensive Aroma roter Frucht tritt deutlich hervor, Zeichen dafür, dass die Frucht optimal bewahrt wurde. Am Gaumen ist er gut ausgewogen, die warmen Noten von Vanille und Schokolade stammen vom Holz. Der Wein zeichnet sich durch eine gute Mineralität und weiche Tannine aus, im Abgang ist er lang und angenehm. Es handelt sich hierbei um einen feinen und eleganten Wein, der sich gut für einen langen Ausbau auf der Flasche eignet.



## **KLASSIFIZIERUNG**

Bolgheri DOC Superiore

## **JAHRGANG**

2006

## **REBSORTEN**

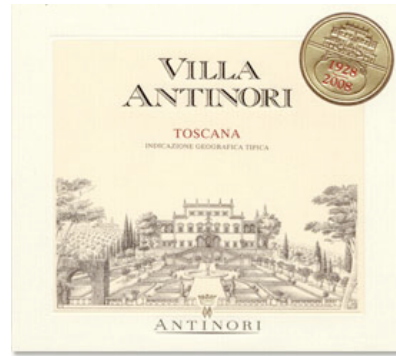
65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Syrah

## **GESCHICHTE**

Einer kuriosen Gegebenheit verdankt dieser Wein seinen Namen: auf dem Gut Guado al Tasso kann man die ansonsten sehr scheuen Dachse dabei beobachten, wie sie die Wasserläufe durchwaten. Das Gut befindet sich ca. 80 km südwestlich von Florenz, in den Maremmen, ganz in der Nähe des mittelalterlichen Örtchens Bolgheri. 900 ha erstrecken sich von der tyrrhenischen Küste bis rauf zu den Hügeln; neben Wein werden hier noch Getreide, Mais, Sonnenblumen und Oliven

## **VERKOSTUNGSNOTIZEN**

Das Aroma ist sehr fein und delikates. Der Wein ist weich und wohlduftend. Die Noten sind gut ausgeprägt, es besteht Harmonie zwischen der fruchtigen und balsamischen Komponente. Am Gaumen verlaufen Anfang, Entwicklung und Finale sehr linear und elegant. Der Nachhall ist im Einklang mit dem Aroma, das Finale lang und angenehm. So präsentiert sich der Guado al Tasso 2006, wenn er auf den Markt kommt. Ein Wein von großer Klasse, mit einem hervorragenden Potenzial zum Ausbau auf der Flasche.



## KLASSIFIZIERUNG

Toscana - Indicazione Geografica Tipica

## JAHRGANG

2005

## REBSORTEN

55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot und 5% Syrah

## GESCHICHTE

Dieser Wein wurde zum ersten Mal 1928 vom Marchese Niccolò Antinori, dem Vater Piero Antinoris, eingeführt. Er sollte der erste Chianti sein, der altern und sich somit mit der Zeit verbessern würde. 2001 gibt Piero Antinori eine neue Entwicklung des Villa Antinori bekannt, den Toscana IGT, hergestellt aus den besten Trauben der Weingüter Antinoris in der Toscana. Das Etikett ist das gleiche wie 1928; es wurde lediglich für den Jahrgang 1990 und 2001 leicht verändert.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Intensives rubinrot mit violetten Nuancen. Ausgeprägt ist der Duft roter Beeren mit einem Hauch von Vanille, der vom Holz stammt. Das ganze wird abgerundet durch eine gute Struktur. Am Gaumen ist er komplex und elegant, seine Tannine sind weich.