



Tignanello IGT (N)

Tenuta Tignanello
Italien, Toskana

Vinifikation

Nach dem sanften Anquetschen der Trauben erfolgt die Maischegärung in 50-hl-Holzbottichen die alkoholische Gärung und in neuen, französischen Barriquen der biologische Säureabbau. Nach der sorgfältigen Assemblage wird der Jungwein in Barriquen während ca. 14 Monaten ausgebaut. Weitere zwölf Monate verfeinert er sich in der Flasche.

Charakter

Sattes Rubinrot. In der Nase eine dichte Aromadecke, Zedernholz, warme Gewürze und Kräuter gepaart mit Komponenten von Süssholz und schwarzer Frucht. Im Gaumen ein kraftvoller, energetischer Auftakt, aber trotzdem geschmeidig. Saftige Säure, strukturierende Tannine von Top-Qualität. Zu den Aromen der Nase gesinnt sich eine kompakte Frucht und ein Touch Leder. Der Abgang ist ausgewogen und von langer, aromatischer Nachhaltigkeit.

Konsumhinweis

Kräftige Fleischgerichte, Schmorbraten, Ossobucco, reife Bergkäse

Technische Details

Traubensorten:

Sangiovese Grosso, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc

Trinkreife:

2026 - 2035

Alkohol:

14.5 Vol.%

Hinweis:

Enthält Sulfite

Bewertungen



2022	Robert Parker	97/100
2022	Falstaff	96/100
2022	Vinum 1 - 100 Punkte	97/100
2021	Robert Parker	98/100
2021	Falstaff	97/100
2020	Robert Parker	95/100
2019	Gambero Rosso	3/3
2018	Robert Parker	98/100
2018	Falstaff	97/100
2017	Robert Parker	96/100
2016	Robert Parker	97/100
2016	Falstaff	96/100
2015	Robert Parker	96/100
2015	Falstaff	95/100
2013	Gambero Rosso	3/3

