FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano
Tenuta Perano Riserva 2015



Formati

0,75, Magnum, Doppelmagnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Perano Riserva 2015

Chianti Classico Riserva DOCG

Dieser Chianti Classico Riserva entsteht im Herzen des Chianti Classico-Gebiets in einem natürlichen Amphietheater, ausgerichtet nach Südwesten, unter einmaligen pedoklimatischen Bedingungen. Die Hügel von Gaiole im Chianti-Gebiet liegen auf 500 Höhenmetern. Hier in der Tenuta Perano findet der Sangiovese eine seiner elegantesten und persönlichsten Ausdrucksformen. Nach einer sorgfältigen Lese von Hand reift der Wein 24 Monate in slawischen Eichenfässern.

Klimaverlauf

Der Winter 2015 war streng und reich an Niederschlägen, mit Frost und viel Schnee. Im Frühling schmolz der Schnee und die ansteigenden Temperaturen erlaubten den Reben vorzeitig auszutreiben. Der Sangiovese begann am 16. und der Merlot am 21. April zu wachsen. Während des gesamten Frühjahrs waren die Temperaturen mild und es konnte sich ein sehr dichtes und vollständiges Blätterwerk bilden. Die Blüte fand vom 3. bis 5. Juni bei Sonnenschein statt, die Temperaturen begünstigten einen guten Fruchtansatz. Die optimalen Klimabedingungen mit heißen Tagen tagsüber und einem milden Wind nachts sorgten dafür, dass der Farbumschlag bereits Anfang August erfolgte, also auch einige Tage früher als üblich. Dieser außergewöhnliche Jahrgang ist besonders dem heißen Sommer zuzuschreiben, in dem es Mitte August vereinzelt regnete. Die Lese begann am 18. September mit den ersten Merlottrauben, die sehr gesund waren und beste Qualität auswiesen. Am 21. September ging die Lese mit dem Sangiovese weiter. Die Intensität der Aromen und die reichhaltigen Tannine, weich und samtig vom spärlichen Sommerregen, machen den Jahrgang 2015 absolut einmalig.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Tenuta Perano, Gaiole in Chianti
Exposition: Südwest
Typologie des Erdbodens: Galestro, reich an Skelett
Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen pro Hektar
Aufzucht: Spalier
Alter des Weinbergs: 1999
Weinsorte: Sangiovese mit einem kleinen Merlotanteil
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: slawische Eichenfässer - slawische Eichenfässer - 24 Monate - 24 Monate

Technische Anmerkungen

Tenuta Perano Riserva 2015 präsentiert sich in einem glänzenden Violett. Die Nase wird eingehüllt von einem Blumenbukett, besonders dominant Märzveilchen und Hundsrose. Die Fruchtnote lässt schwarze Johannisbeere erkennen, dann sehr deutliche Würznoten von schwarzem Pfeffer und Muskatnuss, gefolgt von Unterholz und Humus. Im Mund ist er frisch, komplex und reichhaltig. Die Tanninstruktur ist dicht, so wie es sich für einen Sangiovese gehört, der einem ausgezeichnetem Boden entstammt. Der Abgang ist lang und harmonisch, mit einem angenehmen Touch von Edeltabak. Verkostet im März 2018

Kombination: Klassisch zu „bistecca alla Fiorentina“ (Steak nach Florentiner Art) und Wildbret. Hervorragend auch zu reifem Käse.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 94 Points
Wine Spectator: 93 Points
Vinous: 93 Points