

**DIE REGION**

Das Weingut der Familie **Marchese Antinori** in Badia a Passignano liegt oberhalb von Sambuca Val di Pesa, 3 km südlich von der Tenuta Tignanello, im Herzen des Chianti auf einer Höhe von etwa 300 Metern. Es ist eines der ältesten Gebiete des Chianti Classico, was der Fund eines über 1.000 Jahre alten Rebstocks der *vitis vinifera* in dieser Gegend beweist. Die 65 ha Rebflächen liegen in einem der schönsten und für den Weinbau perfekten Terroir – ein kühles Klima und kalkhaltige Böden mit einem mittlerem Tongehalt – und sind vorwiegend mit Sangiovese-Trauben bestockt. Damit folgt die Familie Antinori dem seit etwa 15 Jahren vorherrschenden Trend, der bei der Wahl der Trauben von der ursprünglichen Chianti Cuvée des Barons von Ricasoli abweicht und auf reinsortige Rotweine aus dieser autochthonen Rebsorte setzt: elegant geschliffene Spitzenweine, samtig und ausdrucksvoll.



Familie Antinori

**DIE ERZEUGER**

Hinter dem Namen **Antinori** steht eine 800-jährige Familientradition in einer ununterbrochenen Generationenabfolge. Niemand hat die Entwicklung der Toskana so geprägt wie die Familie Antinori. Von kaum einem Unternehmen in Italien geht ein vergleichbar innovativer Geist aus. Es ist die große Kunst von Marchese Antinori, Weine zu kreieren, welche die kompromisslose Qualität und hohe handwerkliche Kunst konsequent auf einen Nenner bringen. Auf dem Gut der alten Abtei von Passignano trifft die Familientradition der Marchese Antinori auf eine tausendjährige klösterliche Weinkultur. Die Weine der Chianti-Dynastie reifen hier in den Klosterkellern, die aus dem 10. Jahrhundert stammen und sowohl die Temperatur als auch die Feuchtigkeit das Jahr hindurch konstant halten. Dabei setzt die Familie Antinori auf Fässer aus ungarischer Eiche: Die besten Voraussetzungen für einen Chianti, den man täglich mit Freude und Genuss trinkt.

# 2016 BADIA A PASSIGNANO

Chianti Classico DOCG Riserva, Gran Selezione, Antinori

## WEINBESCHREIBUNG

Der Chor der Weinkritiker lobt den Badia a Passignano aus dem Traumjahr 2016 in den allerhöchsten Tönen. »Ein dunkel leuchtendes Rubinrot« bemerkt der Falstaff über die Farbe des reinsortigen Sangiovese und macht ausgewogene Aromen von **Zimt, Lebkuchen** und reifen **Amarenakirschen** aus. **Feuchte Erde, Pinie** und **Zedernholz** ergänzt James Suckling. Am Gaumen zeigen sich eine wundervolle Struktur und feine, dicht gewobene Tannine. Eine perfekte Balance, die elegant dahinfließt und in einem langen Abgang mündet, mit Noten von Leder, Holz und jeder Menge Frucht. Ein durch und durch authentischer Botschafter dieses einzigartigen Terroirs und ein würdiger Nachfolger des Vorjahres, den Robert Parker mit 94 Punkten bewertet. Suckling legt mit 96 sogar noch zwei drauf und bringt seine Wertung in gewohnter Nüchternheit mit »Top Stuff« auf den Punkt.



JAMES SUCKLING

96/100 Punkte

Sangiovese



2026



16°C



trocken

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Sangiovese passt gut zu Rind- und Geflügelgerichten, etwa zu Papardelle mit deftiger Fleischsauce. Auch zu einem reifen Käse macht er eine gute Figur.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---