

# Chianti Classico 2019

## Tenuta di Arceno



Das ist Italien pur im Glas: Der Chianti Classico des toskanischen Spitzenweinguts Tenuta di Arceno räumte nicht nur 92 Falstaff-Punkte ab, sondern entlockte auch James Suckling begeisterte 93 Punkte. Ein Klassiker zum fairen Preis!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Tenuta di Arceno</b>
Region	<b>Toskana</b>
Rebsorte(n)	<b>Merlot Sangiovese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2027</b>
Ausbau	<b>Barrique</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 92/100 Punkte Falstaff

"Konzentriertes, dunkles Rubin. Eröffnet mit Noten nach dunkler Brotkruste, dezent nach Malz, Brombeere und Zwetschke. Am Gaumen gehaltvoll und stoffig, dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit griffigem, gut eingebundenem Tannin, im Finale fester Druck."

### 93/100 Punkte James Suckling

"Very pretty Chianti Classico with a medium body, firm tannins and a fresh finish. It's medium-to full-bodied with integrated tannins and a long, linear finish. Cool and well crafted."

## Wine in Black-Bewertung: 93 P

Mitten in den sanften Hügeln der Chianti-Classico-Region liegt die Tenuta di Arceno. Mit ihrer phantastischen Mittelalter-Architektur, die sie den zwei berühmten senesischen Familien Del Taja und Piccolomini verdankt, gehört sie zu den eindrucksvollsten und geschichtsträchtigen Weingütern der Toskana. Denn immerhin reicht ihre Geschichte bis ins etruskische Zeitalter zurück. Wobei hier nicht nur Tradition, sondern auch die Moderne ganz groß geschrieben wird. Das verdankt das Weingut dem renommierten Winemaker Lawrence Cronin, der die Tenuta di

Arceno seit 2002 in die Top-Liga der toskanischen Wein-Erzeuger katapultiert hat.

Bestes Beispiel ist da der Chianti Classico, der mit seiner sonnendurchfluteten Eleganz als Aushängeschild der Toskana dient. Vor allem die 2019er-Edition begeistert mit ihrer tiefen Frucht-Konzentration und ihren samtigen Tanninen. Das Ergebnis: Begeisterungstürme bei den internationalen Kritikern. Ein großer Klassiker aus der Toskana - zu einem irrwitzig fairen Preis!

## Tasting Note

In einem leuchtenden Granatrot schimmert der Wein im Glas. Satte Aromen von reifen roten Beeren, zu denen sich Nuancen von Rosenblättern und Vanille gesellen, umschmeicheln die Nase. Ein Hauch von Zypressen-Holz und weißem Pfeffer rundet die Duft-Vielfalt ab. Am Gaumen präsentiert sich der Chianti Classico konzentriert und druckvoll. Die samtigen Tannine sorgen für ein besonders weiches und eingängiges Mundgefühl mit einer angenehmen Komplexität. Anklänge von Lakritze und getrockneten Nelken runden das Geschmacksbild bis zum nicht enden wollenden Abgang ab. So geht Chianti Classico!

## Passt zu

Ob nun cremige Pasta oder knusprige Pizza - die italienischen Klassiker passen spitzenmäßig zu diesem Chianti Classico. Auch Lammkarree mit Rosmarin oder ein Ratatouille mit kräftigen Kräutern eignen sich bestens als Speisenbegleitung.

## Weingut

Namentlich erwähnt wurde die **Tenuta Arceno** erstmalig 1504, als die Familie del Taja sie erwarb. Ab 1829 gehörte das Weingut der berühmten Familie Piccolomini aus Siena. Beide hinterließen ein beeindruckendes architektonisches Erbe. Die moderne Geschichte startete 1994, als Jess Jackson und Barbare Banke von Jackson Family Wines die Tenuta di Arceno übernahmen und von Grund auf erneuerten. Als 2002 der renommierte Winemaker Lawrence Cronin dazu kam - der sein Geschäft bei so bekannten Namen wie Firriatto in Sizilien, Cloudy Bay in Neuseeland und Cape Mentelle in Australien lernte - waren die Weichen endgültig Richtung Top-Qualität gestellt.

## Vinifikation

Der Chianti Classico 2019 der Tenuta di Arceno wird aus 85 % Sangiovese und 15 % Merlot vinifiziert. Intensive Arbeit und Pflege in den Weingärten sorgten dafür, dass die Trauben langsam und in Ruhe dann doch noch ideal ausreifen und eine tiefe Aromen-Konzentration entwickeln konnten. Nach der Fermentation reifte der Chianti Classico zehn Monate in französischen Barriques.