



Tenuta Di Trinoro 2008

CHF 640.00 | 10 cl = CHF 42.67

Produzent	Tenuta di Trinoro
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2008
Flaschengrösse	150 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2028 - 2038
Traubensorten	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	30003151

Vinifikation





Andrea Franchetti erzählt vom Jahrgang 2008

Der 2008er ist ein so aromatischer und fruchtiger Wein, dass man, mehr als bei anderen Jahrgängen des Weinguts Trinoro, auf die Ereignisse vor der diesjährigen Reifezeit schauen muss, um zu verstehen, warum ein solcher Wein entstanden ist. Die Trauben reiften zwei Wochen später als gewöhnlich, was bedeutete, dass die Ernte des Merlot und des Cabernet Franc in diesem Jahrgang sehr lange dauerte und wegen der drohenden Regenfälle die riskanteste Ernte seit Menschengedenken war, eine Saison, die wirklich voller Spannung war. Die ganze Zeit über habe ich kleine Flecken gepflückt: zuerst sonnengeröstete Beeren in frühen Testtanks; sehr gute Beeren mit plötzlicher Reifung; und Beeren mit einer Art magerer Überreife am Ende. Der Cabernet Sauvignon und der Petit Verdot kamen viel später. Vierzig verschiedene Fässer hatten verblüffend unterschiedliche Aromen; die Säfte hatten viele Rottöne. Dieser Jahrgang bleibt in der Erinnerung mit einem Gefühl von kindlichen Farben, und die Saison fühlte sich wie ein Herbst der Frische an, im Gegensatz zum Herbst, der großen Saison, die zu Ende geht. So waren auch die Weine: fröhlich, seltsam, aromatisch und fremdartig, als sie sich einige Monate später zu zeigen begannen. Wenn man sie mischt, scheint der Jahrgang 2008 kraftvoll, weit und klangvoll zu sein, ganz ungewöhnlich für die Jahrgänge dieses Tals.

TENUTA DI TRINORO 35% Merlot, 35% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Geschichte

Der Gründer, Andrea Franchetti, erwarb das Anwesen in den 1980er Jahren und begann Anfang der 1990er Jahre mit der Anpflanzung seiner ersten Rebstöcke. Die wichtigste Lektion, die er bei einem Aufenthalt in Bordeaux lernte, war die entscheidende Rolle des Terroirs. In den rauen Wäldern, aus denen Trinoro werden sollte, sah er Böden aus Ton, Kalk und Kies, die an die Böden in Saint-Émilion erinnerten. Nur ausgewählte Parzellen in einem Meer aus blauem Lehm eigneten sich für den Weinbau, die er von Hand rodete und im Stil des Bordelais bepflanzte: dichte, meterweise Anpflanzungen mit Stecklingen, die er von einigen der großen Weingüter der Region mitbrachte.

