

Jahrgang 2005

GRANAIO

Chianti Classico DOCG

Der Jahrgangsverlauf: Klimatisch bot der Jahrgang 2005 gute Rahmenbedingungen für ein insbesondere qualitativ zufrieden stellendes Erntergebnis. Nach einem strengen Winter mit ergiebigen Schneefällen, die sich bis Anfang März hinzogen, und einem normalen Verlauf der Frühjahrsmonate waren dann von Juni bis August überdurchschnittliche Regenmengen und Temperaturen zu verzeichnen, die unter dem jahreszeitlichen Mittel blieben. Trotz dieser eher unvorteilhaften Witterungsbedingungen während der Sommermonate, die den anfänglichen Reifeprozess nicht unbedingt förderten und später auch die Lesetätigkeiten behinderten, konnte letztlich doch gesundes und voll ausgereiftes Traubengut geerntet werden. Vor allem in der zweiten Septemberhälfte begünstigten die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht die Entwicklung von Geschmacksstoffen in den Trauben. So konnten die aus ihnen gewonnenen Weine das Niveau der vorherigen Jahrgänge halten. Zu einer guten Struktur offenbaren sie einen ausgezeichneten Phenolgehalt, verbunden mit einer eleganten Geschmackskomponente.



Rebsorten: 90 % sangiovese grosso, 10 % merlot und cabernet.

Weinberge: auf den herrlichen Hügeln von Castellina, im zu Siena gehörenden Teil des Chianti Classico, liegen die Weinberge auf einer Höhe von 300 – 400 m ü.d.M. Die in Spaliererziehung (Guyot mit Kordon-Zapfenschnitt) kultivierten Reben wachsen in vorteilhaften Lagen auf Böden sehr unterschiedlicher Zusammensetzung (Kalkstein, Mergel, Lehm, pliozäne Konglomerate, alluviales Material) mit guter Sonneneinstrahlung. Die Hektarerträge sind begrenzt.

Vinifikation und Ausbau: die Trauben werden in der ersten Oktoberwoche von Hand gelesen. Anschließend erfolgt eine 15-tägige Maischegärung mit häufigem Aufrühren des Tresterhutes. Nach der Fermentation bei kontrollierter Temperatur (25° C) reift der Wein in Fässern aus französischer Eiche, was ihn weich und harmonisch macht.

Weinbeschreibung: Lebhaftes Rubinrot, gut ausgeprägtes Bukett mit dominierenden Fruchtnoten (Waldbeeren, reife Trauben) und eleganten Anklängen von Vanille, Iris und Veilchen. Am Gaumen trocken, geradlinig und angenehm, weich aber mit Struktur und deutlichem Abgang von Mandelkonfekt.

Analytische Daten: Alkoholgehalt 13 %; Gesamtsäure 5,00 g/l; pH 3,55; Zucker 2,30g/l; Extrakt 27 g/l.

Lagerung: der Wein kann 6 - 8 Jahre gelagert werden, liegend, an einem kühlen Ort.

Gastronomische Empfehlung: zu Rostbraten, Wild, Käse.

Trinktemperatur: 18 - 20° C.

... in der Gemeinde Granaio, im Chianti Classico, findet man einen malerischen Ortsteil und einen herrlichen Zypressenwald.