



SOS aus der Toskana

Text: André Kunz, Hans Martin Gesellmann, Wolfram Meister



SASSICAIA, ORNELLAIA, SOLAIA

Drei Weinlegenden aus der Toskana,
die die Weingeschichte geschrieben haben:
Sassicaia, Ornellaia und Solaia.

- Höchstes Lob für die Tenuta San Guido und den international gefeierten Sassicaia kommt von Piemonts berühmtem Winzer Angelo Gaja: «Mit Sassicaia hat der italienische Wein gelernt, eine fremde Sprache zu sprechen.» Für Jens Priewe, der als Weinautor und Weinkenner den Menschen seit Jahren die Toskana-Kultur näherbringt, gilt und galt der Sassicaia als «Messlatte für alle grossen italienischen Cabernet-Weine». Den Solaia von Marchese Piero Antinori beschreibt Priewe als «unübertrefflichen Wein von seltener Fülle und Feinheit». Erster Solaia-Jahrgang war der 1978er, erster Sassicaia-Jahrgang der 1968er.

1985 wird der erste Jahrgang von Ornellaia lanciert, der – «Ornellaia schafft aus der Natur flüssige Kunstwerke» – reichlich Komplimente erhält. Applaus gibt es auch vom berühmten Nachbarn Sassicaia, von Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta.

Im Rahmen des Kunstprojekts der Tenuta dell'Ornellaia («Vendemmia d'Artista») darf einmal auch der Schweizer John Armleder einen Ornellaia-Jahrgang künstlerisch interpretieren.

Sich zu gedulden, ist eine Kunst. Das zeigen ältere und jüngere Jahrgänge von Sassicaia, Ornellaia und Solaia.

BOLGHERI



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
044/ 450 44 12
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 2'005
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
30,31,32,33,34,35,36,
37
Fläche: 69'173 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
08585de8-db66-4ddd-a5b5-d15ac7d5f13c
Ausschnitt Seite: 2/11



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
044/ 450 44 12
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 2'005
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
30,31,32,33,34,35,36,
37
Fläche: 69'173 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
08585de8-db66-4ddd-a5b5-d15ac7d5f13c
Ausschnitt Seite: 4/11

Sassicaia ist einmalig. Dank dem Wein aus Bordelaiser Sorten ist Bolgheri ein bekannter Ort auf der Weltkarte des Weins geworden und Marchese Nicolo Incisa della Rocchetta ein bewunderter Winzer. Mit Sassicaia, dessen Flaschenetikett ein goldener Stern auf veilchenblauem Grund zielt, ist die Kategorie «Supertuscan» entstanden, und als einziger Wein Italiens hat Sassicaia 2013 eine eigene DOC-Bezeichnung erhalten: DOC Bolgheri Sassicaia.

Während über 20 Jahren der Hauswein der Familie, wurde mit Jahrgang 1968 der erste Sassicaia kommerzialisiert. Das war 1971. Einen ersten grossen Erfolg feierte der Sassicaia 1972 als Sieger einer von Hugh Johnson für das englische Magazin «Decanter» organisierten Weinprobe mit 33 verschiedenen Cabernet Sauvignons aus aller Welt. Endgültig zum Kultwein stieg Sassicaia mit Jahrgang 1985 auf, als US-Weinkritiker Robert Parker diesen mit der Höchstnote von 100 Punkten auszeichnete, als ersten italienischen Rotwein. Bis heute gilt der 1985er als grosse italienische Weinlegende.

Die Tenuta San Guido, ein 2500 Hektaren umfassendes Gut, ist zu 70 Prozent mit Wald bedeckt, die besten Weingärten, 75 Hektaren, sind dem Sassicaia vorbehalten.

Das Sassicaia-Erbe des 1936 geborenen Marchese Nicolo Incisa della Rocchetta wird in dritter Generation von seiner Tochter Priscilla Incisa della Rocchetta und ihren vier Cousins weitergeführt. Sie umschreibt Sassicaia als Wein, bei dem es vor allem um Eleganz gehe, weiche und gut eingebundene Tannine, guten aromatischen Ausdruck, gute Grundstruktur, im Gleichgewicht mit dem Säuregehalt. «Ein Wein mit einer präzisen Identität, der das Gebiet, in dem er hergestellt wird, gut interpretiert. Ein Wein, der für eine lange Alterung geeignet ist, aber auch in seinen jüngeren Phasen geschätzt werden kann.»

Cassis, kubanische
Zigarren, mediterrane
Kräuter, zart Espresso.
Gute Dichte, saftig, feiner
jugendlicher Gerbstoff,
guter Kern, feine Säure,
charmante reife rot-
beerige Frucht, Preisel-
beeren, Waldbeeren,
getrockneter Rosmarin,

zart Johannisbeeren im
Finish, gute Länge

18/20 2030–2045

2021 SASSICAIA

Fr. 285.–

Elegantes tiefgründiges
Bouquet, Johannisbeeren,
Wildkirschen, zart Espresso,
Graphit, Brombeeren, heller
Tabak. Gute Dichte, saftig,
feines Tannin, elegante
Struktur, finessenreiche
Säure, delikate rot- bis
blaubeerige Frucht, Heidel-
beeren, Schlehen, getrock-
nete Minze, Rosmarin, zart
Earl-Grey-Tee im Finish, lang.
Ein grosser, auf Finesse
gebauter Sassicaia.

20/20 2027–2037

2018 SASSICAIA

Elegantes würziges Bou-
quet, Thymian, rote Brom-
beeren, Johannisbeeren,
zart Kakao. Gute Dichte,
saftig, fein adstringierend,
feiner Säurebogen, ele-
gante rotbeerige Frucht,
Melisse, rote Kirschen,
Waldfrüchte, feine Kräuter-
würze im Finish, gute
Länge. Tolles Potenzial.

18/20 trinken –2041

2017 SASSICAIA

Dichtes Bouquet, Wald-
früchte, schwarze Kirschen,
Cassis, Bitterschokolade,
mediterrane Kräuter. Gute
Dichte, saftig, charman-
tes süsses Tannin, guter
Kern, reife rot- bis schwarz-
beerige Frucht, Herzkir-
schen, reife Brombeeren,
Kräuter, Waldhimbeeren
im Finish, gute Länge.
Ein Charmebozen.

18/20 trinken –2041

2015 SASSICAIA

Feines Bouquet, rote
Himbeeren, Johannisbee-
ren, Kirsch, Rosmarin,
zart Tabak, Kakao. Gute
Dichte, saftig, zart adstrin-
gierend, schöne Süsse,
elegante Säure, kernige
rotbeerige Frucht, Kirsch,
Johannisbeeren, Finesse,
zart Granatapfel im Finish,
gute Länge.

18/20 trinken –2041

2012 SASSICAIA

Elegantes Bouquet, rote
Beeren, Kirschen, Johannis-
beeren, Thymian, zart
Kakao. Gute Dichte, saftig,
fein adstringierend, gut
stützende Säure, feine
rotbeerige Frucht, Him-
beeren, rote Brombeeren,
zart Schokolade im Finish,
gute Länge.

18/20 trinken –2041

2011 SASSICAIA

Dichtes Bouquet, Wald-
himbeeren, Brombeeren,
Schlehen, Kräuter, Nougat.
Dicht, saftig, süsses
Tannin, feine Säure, dichte
dunkelbeerige Frucht,
Heidelbeeren, Brombeeren,
Bitterschokolade, ge-
röstete Kräuter im Finish,
lang.

19/20 trinken –2046

2010 SASSICAIA

Würziges Bouquet, Tabak,
Johannisbeeren, Preisel-
beeren, rote Kirschen, zart
Vanille. Gute Dichte, saftig,
elegantes Tannin, feine
Säure, charmante rotbee-

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
044/ 450 44 12
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 2'005
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
30,31,32,33,34,35,36,
37
Fläche: 69'173 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
08585de8-db66-4ddd-a5b5-d15ac7d5f13c
Ausschnitt Seite: 5/11

rige Frucht, Wildkirschen, Himbeeren, getrocknete Kräuter, Preiselbeeren im Finish, lang.

19/20 trinken –2041

2008 SASSICAIA

Elegantes offenes Bouquet, eingelegte Kirschen, Cassis, mediterrane Kräuter, Schokolade. Gute Dichte, saftig, zart kerniges Tannin, schöner Säurebogen, dunkelbeerige Frucht, Brombeeren, Wildkirschen, Himbeeren, geröstete Kräuter im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2036

2007 SASSICAIA

Kräftiges würziges Bouquet, dominikanischer Tabak, Schwarzwälder Kirsch, rote Beeren, Johannisbeeren, Thymian, Kakao. Dicht, saftig, süsses

Tannin, schöner Säurebogen, dichte rot- bis schwarzbeerige Frucht, Waldhimbeeren, geröstete Kräuter, zart Kirsch im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2040

2006 SASSICAIA

Elegantes zart florales Bouquet, Blumen, Johannisbeeren, rote Kirschen, Kakao, zart Gewürznelken. Gute Dichte, saftig, kerniges Tannin, feiner Säurebogen, rotbeerige Frucht, Kirsch, Paprikaschoten, getrocknete Kräuter, rote Johannisbeeren im Finish, gute Länge.

17/20 trinken –2041

2001 SASSICAIA

Feines Bouquet, Lorbeerblatt, rote Beeren, Kirsch, zart Minze, Hauch Kakao. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, elegante Säure, reife rotbeerige Frucht, Wildkirschen, Waldhimbeeren, geröstete Kräuter, zart Schokolade im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2038

1998 SASSICAIA

Elegantes zart gereiftes Bouquet, rote Kirschen, Preiselbeeren, zart Tabak, Kräuter. Gute Dichte, saftig, zart adstringierend, gut stützende Säure, reife rotbeerige Frucht, Wildkirschen, Zwetschgen, zart Nougat im Finish, gute Länge.

17/20 trinken –2036

1990 SASSICAIA

Dichtes Bouquet, Schwarzebeeren, Johannisbeeren, mediterrane Kräuter, Hagbutten, kubanischer Tabak, zart Kakao. Dicht, saftig, präsent Tannin, feine Säure, rot- bis schwarzbeerige Frucht, Waldfrüchte, getrocknete Kräuter, Waldhimbeeren im Finish, lang.

19/20 trinken –2036

1985 SASSICAIA

Dichtes tiefgründiges Bouquet, feine Reife, Tabak, Kirsch, Himbeeren, Johannisbeeren, Zimt, zart Schokolade. Dicht, saftig, charmantes süsses Tannin, gute Struktur, feine Säure, dunkelbeerige Frucht, schwarze Kirschen, Himbeeren, Schokolade, immer noch viel Druck, getrocknete Kräuter, zart Cassis im Finish, lang.

20/20 trinken –2031

1978 SASSICAIA

Elegantes zart gereiftes Bouquet, Früchtetee, mediterrane Kräuter, Reste von roten Früchten. Gute Dichte, saftig, zart adstringierend, elegante stützende Säure, feingliedrige rotbeerige Frucht, Sauerkirschen, Kräuter, Preiselbeeren im Finish, gute Länge.

17/20 trinken

1971 SASSICAIA

Elegantes feines tiefgründiges Bouquet, Waldfrüchte, lange gezogener Tee, Thymian, Rosmarin. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, eleganter Säurebogen, zarte Süsse, charmante rotbeerige Restfrucht, Kirsch, Waldhimbeeren, zarte Kräuterwürze im Finish, lang.

19/20 trinken

1968 SASSICAIA

Stark gereiftes offenes Bouquet, kalter Kaffee, Lorbeerblätter, Schoko-

banane, Rosinen, Lebkuchen, deutliche Oxidation. Gute Dichte, saftig, schönes süsses voll ausgereiftes Tannin, elegante Säure, guter Zug, Pflaumen, Korinthen, viel Schokolade, Blutorangen im Finish, gute Länge. Ein spannendes Altweinerlebnis. Die Nase vom Winde verweht, aber am Gaumen noch völlig intakt.

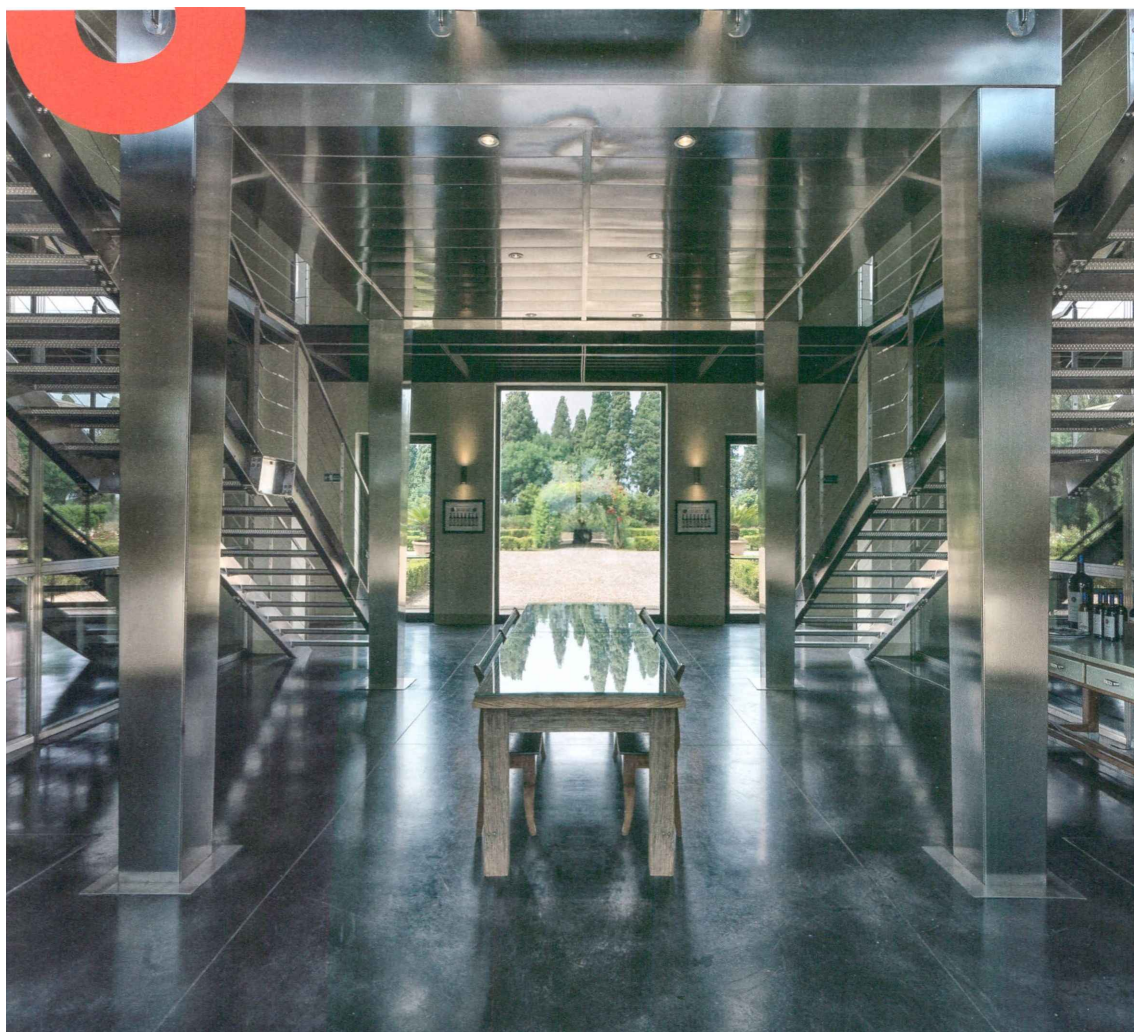
18/20 vorbei

www.tenutasanguido.com

Erhältlich bei:

www.bindellaweine.ch

Foto: ©MirroDigitalagency, fotodavidbischeri



**SASSICAIA
SAN GUIDO
PRISCILLA INCISA DELLA
ROCCHETTA
BOLGHERI**

2022 SASSICAIA
88 % Cabernet Sauvignon,
12 % Cabernet franc
24 Monate Ausbau in zu

*einem Drittel neuen
französischen Barriques
Erntebeginn: 20. August
Fr. 225.-;
3,75 dl Fr. 115.-*

Verführerisches dichtes
Bouquet, getrocknete
Blumen, Herzkirschen,

Moderne Legende, historische Wurzeln: Sassicaia ist nach
drei Generationen einer der berühmtesten Weine der Welt.

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
044/ 450 44 12
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 2'005
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
30,31,32,33,34,35,36,
37
Fläche: 69'173 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
08585de8-db66-4ddd-a5b5-d15ac7d5f13c
Ausschnitt Seite: 7/11

Das vor 45 Jahren gegründete Weingut befindet sich seit 2005 im Besitz der Familie Frescobaldi. Zum heutigen Führungsteam gehören Lamberto Frescobaldi und CEO Fabrizio Dosi sowie der Technische Direktor Marco Balsimelli, der von der jungen Önologin Denise Cosentino unterstützt wird.

109 Hektaren sind mit roten Sorten bestockt (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Montepulciano), 10 Hektaren mit weissen Sorten (Sauvignon blanc, Vermentino, Viognier, Petit Manseng, Sémillon, Verdicchio). Der Keller ist sozusagen die Fortsetzung, die Erweiterung der Weinberge mit 70 bis 80 Basisweinen, die für sich gepflegt und voneinander getrennt vinifiziert werden.

Erster Ornellaia-Jahrgang war der 1985er, 1997 debütierte der Zweitwein Le Serre Nuove dell'Ornellaia, die Kreation des Ornellaia Bianco geht aufs Jahr 2013 zurück. Die «Vendemmia d'Artista» wurde im Jahr 2006 eingeführt, was bedeutet, dass sich in jeder 6er-Kiste Ornellaia jeweils eine Flasche mit einem jährlich wechselnden Künstleretikett befindet.

2022 ORNELLAIA

55 % Cabernet Sauvignon,
25 % Merlot,
10 % Cabernet franc,
10 % Petit Verdot
18 Monate Ausbau in zu
70 % neuen französischen
Barriques
Fr. 210.-;
3,75 dl Fr. 115.-;
Magnum Fr. 475.-
Kraftvolles Bouquet, Cassis, Pflaumen, kubanische Zigarren, getrockneter Rosmarin, fein Espresso. Gute Dichte, saftig, viel feines Tannin, gute Struktur, feine Säure, charmante dichte reife rot- bis schwarzbeerige Frucht, Johannisbeeren, Brombeeren, getrocknete Kräuter, zart Heidelbeeren im Finish, lang, Struktur und Hedonismus auf hervorragende Weise vereined.

19/20 2028–2043

2020 ORNELLAIA

50 % Cabernet Sauvignon,
32 % Merlot,
13 % Cabernet franc,

5 % Petit Verdot

Fr. 210.-;

Magnum Fr. 495.-;

3-Liter-Flasche Fr. 1050.-

Kräftiges Bouquet, frischer Espresso, Cassis, Schwarzbeeren, getrocknete Minze, zart Rosmarin. Dicht, saftig, viel süßes Tannin, gute Struktur, feine Säure, dichte komplexe schwarzbeerige Frucht, Brombeeren, Kirsch, dunkle Kräuterwürze, zart Bitterschokolade im Finish, lang.

19/20 2027–2047

2019 ORNELLAIA

62 % Cabernet Sauvignon,
31 % Merlot, 4 % Petit Verdot,
3 % Cabernet franc
Fr. 220.-

Kräftiges Bouquet, schwarze und blaue Beeren, zart balsamisch, kubanischer

Tabak, Cassis, Espresso. Dicht, saftig, viel feines Tannin, gute Struktur, elegante Säure, dichte schwarzbeerige Frucht, Brombeeren, Johannisbeeren, zart Schokolade im Finish, gute Länge, kann noch zulegen.

18/20 trinken –2044

2003 ORNELLAIA

60 % Cabernet Sauvignon,
20 % Cabernet franc,
15 % Merlot,
5 % Petit Verdot
Dichtes Bouquet, schwarzer Holunder, Johannisbeeren, getrockneter Rosmarin, Kakao, helle Kräuterwürze, zart Teer. Dicht, saftig, präsent feines Resttannin, guter Kern, feine Säure, delikate gereifte rot- bis schwarzbeerige Frucht, Backpflaumen, Wildkirschen, mediterrane Kräuter, zart dunkle Schokolade im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2030

2022 ORNELLAIA BIANCO

100 % Sauvignon blanc
10 Monate Ausbau in einer Mischung aus Barriques, 320- und 600-Liter-Tonneaux sowie zigarrenförmigen Fässern bzw. 2 Monate im Edelstahl vor der Füllung
Fr. 199.-

Elegantes dichtes Bouquet, weisse Johannisbeeren, Stachelbeeren, Mandarinen, Honigmelonen, fein Toast. Gute Dichte, saftig, feine Säure, zart cremiger Touch, guter Grip, charmante weisse Frucht, Weingartenpfirsich, Nektarinen, Nougat, fein Grapefruit im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2035

2020 ORNELLAIA BIANCO

100 % Sauvignon blanc
Fr. 195.-
Finessenreiches Bouquet, Toast, zart Bienenwachs, Mandarinen,

weisse Johannisbeeren, zart Kamille. Gute Dichte, saftig, feine Säure, zart cremige Textur, feingliedrige charmante weisse Frucht, frische Nektarinen, Honigmelonen, zart Lemontarte im Finish, gute Länge. An einen weissen Bordeaux erinnernd.

18/20 trinken –2033

2019 ORNELLAIA BIANCO

81 % Sauvignon blanc,
19 % Viognier
Magnum Fr. 499.-
Dichtes ruhiges Bouquet, Bienenwachs, feine gelbe Frucht, Honigmelonen, Toast. Dicht, saftig, feine Säure, zart cremige Textur, Orangen, Agrumen, Weingartenpfirsich, zart Grapefruit im

Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2034

2018 ORNELLAIA BIANCO

91 % Sauvignon blanc,
9 % Viognier
Magnum Fr. 485.-
Anfänglich etwas verschlossenes Bouquet, sich mit der Belüftung öffnend, Pfirsich, Mandeln, Safran. Schöne Frische am Gaumen, recht kräftig, Obst, Kräuter, Ananas, schöner Schmelz, cremiger Abgang.

18/20 trinken –2034

2017 ORNELLAIA BIANCO

91 % Sauvignon blanc,
9 % Viognier
Magnum Fr. 485.-
Recht intensives, aromatisches Bouquet, exotische Früchte, Passionsfrucht, Zitrusnoten, Melonen, Pfirsich. Angenehm frisch am Gaumen, cremig, elegant, mundfüllend, schöne Balance, lang anhaltender Abgang.

18/20 trinken –2032

Am Gaumen cremig, würzige Noten, die exotische Frucht umrahmend, Ananas, intensiv, konzentriert, saftig.

19/20 trinken –2036

2015 ORNELLAIA BIANCO

100 % Sauvignon blanc
Im Vergleich zum 2013er und 2014er ein reiner sortiger weisser Ornellaia, gewisse Bordeaux-Affinität, Obst, exotische Früchte, würzige Noten. Frischer Gaumen, knackig, gleichwohl geschmeidig, reich und samtig, ausgewogen, lang anhaltender Abgang.

18/20 trinken –2034

2014 ORNELLAIA BIANCO

74 % Sauvignon blanc,
13 % Viognier,

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
044/ 450 44 12
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 2'005
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
30,31,32,33,34,35,36,
37
Fläche: 69'173 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
08585de8-db66-4ddd-a5b5-d15ac7d5f13c
Ausschnitt Seite: 8/11

*13 % Petit Manseng
Zweiter Jahrgang
Ornellaia Bianco
Produktion:
4000 Flaschen
Feines Bouquet, leicht
opulent, rauchig, blumig,
Pfirsich, Hauch Apfel.
Am Gaumen reich, intensiv,
cremige Textur, schöne
Balance, komplex, langer,
frischer Abgang.
18/20 trinken –2034*

2013 ORNELLAIA BIANCO
*70 % Sauvignon blanc,
30 % Viognier
Erster Jahrgang
Ornellaia Bianco
Produktion:
4000 Flaschen
Recht intensives Bouquet,
Pfirsichnoten, Mandeln,
zart rauchig. Am Gaumen
wieder etwas Pfirsich,
Aprikosen, Ananas, cremig,
etwas exotisch wirkend
(Viognier-Anteil), recht fül-
lig, aber nicht zu üppig,
sehr gelungen.
18/20 trinken –2032*

2016 ORNELLAIA BIANCO
*100 % Sauvignon blanc
Charmantes, be-
törendes Bouquet.*

www.ornellaia.com
Erhältlich bei:
www.bindella.ch

Für Lamberto Frescobaldi (links) ist
Ornellaia ein Weingut, das den Stolz Italiens
in der Welt repräsentiert.

«Uns gefällt der Gedanke, dass mit Marco Balsimelli
ein international erfahrener Italiener uns bei der
Gestaltung der Zukunft unterstützt.»



ORNELLAIA
MARCHESE LAMBERTO
FRESCOBALDI
CASTAGNETO CARDUCCI
BOLGHERI

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
044/ 450 44 12
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 2'005
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
30,31,32,33,34,35,36,
37
Fläche: 69'173 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
08585de8-db66-4ddd-a5b5-d15ac7d5f13c
Ausschnitt Seite: 9/11

Zum weit gefächerten Wein-Portfolio des Hauses Antinori gehört die Tenuta Tignanello, ein über 300 Hektaren grosses Anwesen, von dem etwa 130 Hektaren bestockt sind. Die Juwelen der Rebfläche sind zwei in der gleichen Hügellzone liegende Weinberge: Tignanello und Solaia.

Bereits der Vater von Marchese Piero Antinori pflanzte dort in den 1930er Jahren Cabernet-Reben. Der erste Solaia-Jahrgang, 36000 Flaschen, wurde 1978 aus 80 Prozent Cabernet Sauvignon und 20 Prozent Cabernet franc komponiert.

Die verschiedenen Traubensorten für den Solaia, in den 1980er Jahren kam Sangiovese dazu, werden separat gelesen, zum optimalen Reifezeitpunkt.

Nach Entrappen und sanftem Anquetschen des Traubenguts erfolgt die Maischegärung in 60-Hektoliter-Holzbottichen. Danach reift der junge Wein, getrennt nach Rebsorten, während 18 Monaten in Barriques aus französischer Eiche. Nach der Assemblage gönnt man dem Wein nochmals etwas Zeit, bevor der Solaia in Flaschen gefüllt wird, durchschnittlich sind das 35 000 Flaschen im Jahr. Weil der Solaia nur in den besten Jahren auf die Flasche kommt, verzichtete man 1980, 1981, 1983, 1984 und 1992 darauf.

Beim 2022er Solaia braucht es etwas Geduld, in der Nase durchaus verführerisch, ist der Gaumen noch vom Tannin geprägt. Etwas Flaschenreife wird ihm also guttun, bei zweifelsohne reichlich vorhandenem Potenzial.

Bitterschokolade im Finish, gute Länge. Am Gaumen noch relativ verschlossen. Kann in der Genussreife noch zulegen.

18/20 2030–2050

2021 SOLAIA

*77% Cabernet Sauvignon,
14% Sangiovese,
9% Cabernet franc
Fr. 345.–;
Magnum Fr. 798.–
Finessenreiches fein florales Bouquet, Veilchen, kleine rote und schwarze Beeren, Johannisbeeren, wilde Heidelbeeren, kuba-*

nischer Tabak, edle Schokoladepralinés, zart Menthol. Gute Dichte, saftig, viel feines

Tannin, gute Struktur, feiner Säurebogen, delikate feingliedrige rotbeerige Frucht, Wildkirschen, Waldhimbeeren, feine Kräutwürze, zart Preiselbeeren im Finish, lang. Ein Ausbund an Eleganz und Finesse mit viel Tiefgang – Toskana at its best!

20/20 2027–2947

2020 SOLAIA

*70% Cabernet Sauvignon,
15% Sangiovese,
15% Cabernet franc
Fr. 350.–;
Magnum Fr. 798.–;
Doppelmagnum Fr. 1695.–
Elegantes distinktiertes Bouquet, kleine schwarze Beeren, Cassis, Schwarzwälder Kirsch, mediterrane Kräuter, zart Espresso. Gute Dichte, saftig, viel feines Tannin, gute Struktur, dichte schwarzbeerige Frucht, Johannisbeeren, schwarze Kirschen, schwarze Trüffel, Bitterschokolade im Finish, lang, gutes Potenzial.*

19/20 2028–2048

2019 SOLAIA

*75% Cabernet Sauvignon,
15% Sangiovese,
10% Cabernet franc
18 Monate Ausbau
in zu 100% neuem
französischem Holz
Fr. 290.–;
Magnum Fr. 685.–
Dichtes Bouquet, roter Früchtetee, Cassis, Blaubeeren, zart Minze,*

Schokolade, Kardamom. Gute Dichte, saftig, viel feines Tannin, gute Struktur, feiner Säurebogen, dichte schwarz- bis blaubeerige Frucht, wilde Heidelbeeren, Pflaumen, zart Nougat im Finish, lang.

19/20 trinken –2044

2018 SOLAIA

Opulentes Bouquet, Schokoladepralinés, Cassis, Pflaumen, roter Holunder, Bergminze, Maulbeeren.

Gute Dichte, saftig, feines süsses Tannin, gute Struktur, feine Säure, dichte hedonistische rot- bis blaubeerige Frucht, wilde Heidelbeeren, Herzkir-schen, Nougat, schwarzer Holunder im Finish, lang.

19/20 trinken –2049

2015 SOLAIA

Komplexes Bouquet, Bleistift, Cassis, Wildkirschen, Holunder, heller Tabak, Espresso, Cayenne-Pfeffer. Gute Dichte, saftig, viel feines Tannin, gute Struktur, elegante Säure, delikate reife rotbeerige Frucht, Johannisbeeren, Brombeeren, Bitterschokolade, zart Rosmarin im Finish, lang.

19/20 trinken –2044

2013 SOLAIA

Elegantes Bouquet, schwarze Kirschen, Johannisbeeren, Pflaumen, Kakao, Rosmarin, zart Teer. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, guter Kern, feine Säure, kernige dunkelbeerige Frucht, Schlehen,

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
044/ 450 44 12
<https://www.schweizerische-weinzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezialmedien
Auflage: 2'005
Erscheinungsweise: monatlich



Seite:
30,31,32,33,34,35,36,
37
Fläche: 69'173 mm²

Bindella
la vita è bella

Auftrag: 1094406
Themen-Nr.: 721024
Referenz:
08585de8-db66-4ddd-a5b5-d15ac7d5f13c
Ausschnitt Seite: 10/11

Waldbeeren, Kräuterwürze,
zart Nougat im Finish, gute
Länge.

18/20 trinken –2042

2012 SOLAIA

Dichtes würziges Bouquet, Tabak, gemahlener schwarzer Pfeffer, Johannisbeeren, Wildkirschen, Leder, zart kalter Kaffee. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, guter Kern, eleganter Säurebogen, feingliedrige rotbeerige Frucht, wilde Erdbeeren, Hagebutten, Kräuter, zart Thymian im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2042

2011 SOLAIA

Aromatisches Bouquet, Pflaumen, Cassis, Kirsch, Veilchen, zart Graphit, heller Tabak, Holunder, zart Espresso. Gute

Dichte, saftig, viel feines Tannin, gute Struktur, feine Säure, dichte reife rotbeerige Frucht, Johannisbeeren, Himbeeren, helle Kräuterwürze, zart Thymian, Blaubeeren im Finish, lang.

19/20 trinken –2040

2010 SOLAIA

Kräftiges Bouquet, Bleistift, kubanische Zigarren, Cassis, schwarze Kirschen, Bitterschokolade, Rosmarin. Gute Dichte, saftig, feines Tannin, gute Struktur, feine Säure, komplexe verführ-

erische schwarzbeerige Frucht, Brombeeren, Himbeeren, geröstete Kräuter, Schoko-Minze im Finish, lang.

20/20 trinken –2040

2009 SOLAIA

Verführerisches Bouquet, zart balsamische Aromen, Cassis, Wildkirschen, mediterrane Kräuter, Schokolade. Gute Dichte, saftig, zart süßes Tannin, guter Kern, feine Säure, dichte reife rotbeerige Frucht, Kirsch, Waldbeeren, reife Himbeeren, zart Nougat im Finish, lang. Ein hedonistisches Vergnügen.

19/20 trinken –2037

2005 SOLAIA

Elegantes Tannin, Waldboden, Cassis, Schlehen, Bleistift, Tabak, Schokoladepralinés, Blumen. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, charmante Süsse, feine Säure, guter Kern, charmante dunkelbeerige Frucht, Pflaumen, Zwetschgen, Nougat, helle Kräuterwürze im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2037

1998 SOLAIA

Kräftiges Bouquet, Schokolade, Johannisbeeren, reife Brombeeren, heller Tabak, neues Sattelleder, Kirsch. Gute Dichte,

saftig, festes Tannin, guter Kern, elegante Säure, charmante dunkelbeerige Frucht, Pflaumen, Hagebutten, zart Salbei im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2030

1997 SOLAIA

Verführerisches gereiftes Bouquet, rote Beeren, Johannisbeeren, Wildkirschen, Sommertrüffel, Kräuter, zart Bitterschokolade. Gute Dichte, saftig, fein adstringierend, gute Struktur, elegante reife rotbeerige Frucht, Waldbeeren, Brombeeren, geröstete Kräuter, Waldhimbeeren im Finish, lang.

19/20 trinken –2030

1990 SOLAIA

Kräftiges Bouquet, Zedern, zart balsamisch, Johannisbeeren, Heidelbeeren, schwarze Kirschen, Kräuter, zart Schokolade. Gute Dichte, saftig, feines Tannin, gute Struktur, feiner Säurebogen, verführerische dunkelbeerige Frucht, Schlehen, Waldbeeren, zart Rosmarin im Finish, lang.

19/20 trinken –2030

1988 SOLAIA

Elegantes fein gereiftes Bouquet, Wildkirschen, Himbeeren, Kakao, mediterrane Kräuter, Waldboden, zart balsamisch, Pilze. Gute

Dichte, saftig, fein adstringierend, eleganter Kern, gut stützende Säure, charmante rotbeerige Frucht, Waldbeeren, Preiselbeeren, feine Kräuterwürze, gute Länge.

18/20 trinken –2027

1985 SOLAIA

Dichtes schön gereiftes Bouquet, Tabak, Johannisbeeren, Schlehen, Schokolade, zart Teer. Gute Dichte, saftig, zart adstringierend, guter Kern, eleganter Säurebogen, feingliedrige rotbeerige Frucht, Pflaumen, rote Kirschen, Kräuter, zart Hagebutten im Finish, gute Länge.

18/20 trinken –2027

1982 SOLAIA

Elegantes zart gereiftes Bouquet, Rosinen, Johannisbeeren, zarte Kräuterwürze, Waldboden, zart Leder. Mittlere Dichte, saftig, zart kapselfiges Resttannin, gute Säure, pikante rotbeerige Frucht, Blutorange, Sauerkirsche im Finish, gute Länge.

16/20 austrinken

www.antinori.it
www.antinori.it/it/vino/tignanello

Erhältlich bei:

www.bindella.ch
www.granchateaux.ch

Foto: © Mauro Puccini



Grosser Name in der Welt des Weins: Solaia wird nur in herausragenden Jahrgängen erzeugt und im eigenen Keller der Tenuta Tignanello ausgebaut.



SOLAIA
TENUTA TIGNANELLO
MARCHESE PIERO ANTINORI
SAN CASCIANO
CHIANTI CLASSICO

2022 SOLAIA

80 % Cabernet Sauvignon,
10 % Cabernet franc,
10 % Sangiovese

15 Monate Ausbau in neuen
französischen Barriques
Dichtes charmantes ver-
führerisches Bouquet, edle

Schokopralinés, reife Herz-
kirschen, Cassis, gerösteter
Rosmarin, kubanische
Zigarren, getrocknete Blu-
men, zart Espresso. Gute
Dichte, saftig, präsen-
teller süsser Gerbstoff, guter
fester Kern, feine Säure,
dichte volle reife dunkel-
beerige Frucht, Pflau-
men. Zwetschgen, schwar-
zer Holunder, Anis, zart