



Bolgheri DOC

Ornellaia 2016 Tenuta dell'Ornellaia

CHF 2'850.00

 600cl
 13%
 Toscana
AN 25216016

Vinifikation

Jede Rebsorte und jede Weinbergsparzelle wird separat vinifiziert. Der Wein reift dann ein Jahr im neuen französischen Barrique. Danach findet die Assemblage zu einer Cuvée statt und es folgt ein weiterer Ausbau für sechs Monate im Barrique. Die Freigabe für den Markt erfolgt schlussendlich dann nach einer abschliessenden zwölfmonatigen Flaschenreife.

Degustationsnotiz Nase

Im Auftakt reiche, konzentrierte und vollreife Frucht, gepaart mit den typischen balsamischen Noten von Tabak und mediterranen Kräutern.

Degustationsnotiz Gaumen

Der intensive, mächtige Körper besticht durch grosse Konzentration und kraftvolle, doch zugleich feine, samtige und lebhaft Tannine, die dem Wein eine grossartige Struktur schenken, aber auch elegant und fein wirken.

Passt zu

Kräftigen Fleischgerichten, dunklem Geflügel und milden Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Produzent

Die Tenuta dell'Ornellaia ist eines der Kultweingüter Italiens und produziert mit dem Ornellaia und dem Masseto gleich zwei Top-Weine unserer Welt. 1980 kaufte Lodovico Antinori dieses Gut in der südlichen Toskana, unweit vom Örtchen Bolgheri. Lodovico Antinori liess Boden und Klima sorgfältig analysieren. 1981 begann er die Rebsorten zu pflanzen, aus denen auf Ornellaia grosse Weine entstehen sollten: Cabernet Sauvignon, Merlot und etwas Cabernet Franc. Bis 1992 wurden 70 ha Weinberge gepflanzt. In kürzester Zeit machte der Ornellaia seinen Weg in die Gruppe der gesuchtesten Weine der Welt. Den 98er Ornellaia feierte der Wine Spectator als den besten Rotwein der Welt. Seit 1997 produziert die Tenuta als Zweitwein den Le Serre Nuove. In ihm finden die Trauben der jüngeren Reben Einlass, die später dereinst im Ornellaia landen werden. Ansonsten wird er behandelt wie der Ornellaia: geringe Hektarerträge um 35hl pro Hektar, alkoholische Gärung teils im Stahl, teils in hölzernen Gärbottichen, jede Rebsorte wird getrennt vergoren, Ausbau in französischen Barriques zwischen 14 und 18 Monaten.



Ornellaia 2016 Tenuta dell'Ornellaia

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Die Heimat der Super-Toscani: Ornellaia, Sassicaia, Le Macchiole. Bolgheri ist ein Ortsteil von Castagneto Carducci in der Provinz Livorno. Durchsetzt ist die toskanische Weinlandschaft mit zahlreichen Olivenhainen und Wäldern. Auf einer Fläche von 1220 Hektaren werden hier absolute Spitzenweine produziert. Dabei dominieren die Sorten Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot.