



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2003

- BOLGHERI DOC ROSSO

Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein echter "Second Vin", stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, vereint Großzügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

„Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2003 besitzt eine große Konzentration, Ausdruck des großen Sonnenreichtums des Jahrgangs. Die Aromen entfalten intensive Noten reifer Frucht, die insbesondere aus dem Merlot erwachsen und sich wunderbar mit der schönen Struktur der Cabernet und mit dem frischen Tannin des Petit Verdot vermählen.“

Axel Heinz - September 2005

DIE VEGETATIONSPERIODE 2003

Die ausgiebigen Niederschläge im Winter versorgten die Böden mit einem guten Wasserreservoir, eine nicht zu verachtende Tatsache angesichts des heißen und trockenen Sommers, der folgen würde. Im Frühling erfolgte der Austrieb mit leichter Verspätung, die jedoch aufgrund der von Mai bis September anhaltenden Trockenheit (nur 14 mm Niederschlag) und hohen Temperaturen nicht nur wettgemacht wurde, sondern auch eine um eine Woche verfrühte Blüte zur Folge hatte. Während des Sommers erreichten die Temperaturen Höchstwerte von 35°C (zwischen dem 20. und 28. Juli) und 39°C (zwischen dem 3. und 9. August). Vierzehn Tage früher als üblich wurden zwischen dem 21. und 28. August die jüngeren Merlot-Rebflächen in zwei Durchgängen gelesen. In den anderen Rebanlagen bestätigten die Analysen zwar bereits Anfang September einen hohen Zuckergehalt, jedoch auch eine noch nicht vollendete Phenolreife. Die Lese begann deswegen ein zweites Mal am 10. September nach ein paar temperatursenkenden Gewittern. Das Traubengut war in perfektem Zustand; der Ertrag um 30% geringer als erwartet. Gärung und Mazeration dauerten 20 Tage. Der Wein wurde 18 Monate im Barrique ausgebaut.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in der Kellerei von Hand selektiert und anschließend leicht angepresst. Jede Rebsorte und Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Die eine Woche lange alkoholische Gärung vollzog sich in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C. Es folgte eine Maischestandzeit von circa 21 Tagen. Die in Stahltanks begonnene malolaktische Gärung wurde nach dem Umfüllen in Barriques (25% Erstbelegung und 75% Zweitbelegung) vollendet. Der Wein reifte circa 16 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. Nach 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 4 Monate in Barriques verbracht. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer mindestens sechsmonatigen Flaschenreife.