



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 1999

- 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

70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

„Der 99er war in Bolgheri ein besonders bemerkenswerter Jahrgang. Die Cabernet Sauvignon konnten ihr gesamtes Potential zum Ausdruck bringen: Dichte, Struktur und Balance. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 1999 ist heute die wunderbare Expression eines Weins voller Kraft und Energie, denn seine Sekundäraromen harmonisieren herrlich mit der Frucht des Cabernet Sauvignon und des Merlot. Seine Frische, seine Balance und seine Textur lassen noch einige schöne Jahre der Entwicklung.“

September 2001

DIE VEGETATIONSPERIODE 1999

Der Winter war um einiges kälter als im Vorjahr, was zur Folge hatte, dass der Austrieb eine Woche später von statten ging. Im Frühling lagen Niederschlagsmengen und Temperaturen in der Norm. Blüte und vegetatives Wachstum verliefen ähnlich wie im Jahr 1998. Der optimale klimatische Verlauf während der Blütezeit sorgte für einen überdurchschnittlichen Fruchtansatz und einer unerwartet hohen Traubenproduktion. Aufgrund des heißen, trockenen Sommers setzte der Farbwechsel eine Woche früher als sonst ein und verlief bemerkenswert homogen. Im Juli wurden der Merlot um ca. 30% und der Cabernet Sauvignon um ca. 10% ausgedünnt. Die Lese des Merlot begann Anfang September in den jüngeren Weinbergen und endete in den älteren Weinbergen gegen Monatsmitte. Geerntet wurden Trauben in einem hervorragenden Zustand, mit ausgesprochen homogener Reifung. Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet. Im Anschluss wurde der Cabernet Sauvignon bis Anfang Oktober gelesen. Seine Trauben reagierten ausgesprochen gut auf das heiße und trockene Klima im Sommer und konnten Beeren im perfekten Reifezustand aufweisen.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Jede Weinbergspazelle wurde separat geerntet, vinifiziert und ausgebaut. Auf das Entrappen und leichte Anpressen der Trauben folgte die alkoholische Gärung, die sich teils in halb gefüllten hölzernen Gärbottichen, teils in Edelstahltanks bei einer Temperatur von bis zu 30°C vollzog. Es folgte eine Maischestandzeit von 20 Tagen. Anschließend wurde der Wein 18 Monate in französischen Barriques ausgebaut (Erstbelegung und Zweitbelegung). Die Freigabe für den Markt erfolgte schließlich nach einer sechsmonatigen Flaschenreife.