



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2005

- 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

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

„Die Stärke des Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2005 liegt in der ausgezeichneten Ausgewogenheit zwischen Aroma und Struktur. Seine Farbe ist gleichzeitig lebhaft und wunderbar tief. Die jüngeren Weinberge schenken der Nase Noten von frischer Frucht, die wunderbar ergänzt werden von würzigen Tönen und Eindrücken von Minze, die aus den älteren Weinbergen erwachsen. Beim Verkosten wird der gesamte Gaumen sogleich angeregt von dem vollmundigen Auftritt des Merlot, der sich angenehm verlängert und getragen wird von der Struktur des Cabernet Sauvignon und des Cabernet Franc, deren Kraft vom frischen Tannin des Petit Verdot unterstrichen wird.“

Axel Heinz - September 2007

DIE VEGETATIONSPERIODE 2005

Der erste Teil des Jahres 2005 zeichnete sich, abgesehen von ein paar besonders rauen Tagen im Februar und im März, die den Austrieb um wenige Tage verzögerten, aus durch einen eher milden Winter, auf den ein unvermittelt warmer und sonniger Frühling folgte. Dies bewirkte eine um eine Woche vorgezogene Blüte, um den 20. Mai herum für die frühen Rebsorten. Das vegetative Wachstum und die Produktionskapazität zeigten sich sogleich perfekt ausgewogen. Das Niveau der Traubenausdünnung hielt sich folglich in der Norm des Jahresmittels. Juni und Juli taten ihre Pflicht: Wärme, Sonne und nur wenige Niederschläge ... perfekt für eine homogene Vervollständigung der Färbung. Im August setzte die Reifung ihren progressiven Verlauf bei konstanten Temperaturen fort, die die jahreszeitlichen Mittelwerte (32 °C) nicht überschritten. Ein paar Niederschläge um die Augustmitte trugen schließlich zu einer optimalen Beerenentwicklung bei. Ende August maßen die ersten Analysen ein sehr hohes Potential an Polyphenolen, ein Versprechen für einen großen Jahrgang. Die Weinlese, die am 30. August mit den Merlottrauben der jüngeren Weinberge begann, wurde anschließend häufig von kurzen Niederschlägen unterbrochen, doch der vom Meer kommende Wind trocknete die Beeren rasch und die Sorgfalt der Weinleser sorgte dafür, dass die Trauben in perfektem Zustand in der Kellerei ankamen. Am 11. Oktober endete mit der Ernte des letzten Cabernet Sauvignon-Weinbergs eine Weinlese, die uns 23 effektive Arbeitstage lang in Anspruch genommen hat. Es wurden 54 nach Rebsorte, Weinberg und Parzelle getrennte Grundweine produziert und ein jeder von ihnen ist Ausdruck des großen Potentials dieses Jahrgangs.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 18 Tagen. Die in den Stahltanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques (25% neue und 75% Erstbelegung) zum Abschluss. Der Wein reifte circa 17 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 5 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.