



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2014 - 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, 34% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

“Eine späte Weinlese mit einer langen Reifeperiode: 2014 entstanden Weine, die für besondere Freude sorgen. Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2014 zeigt sich in einer rubinroten Farbe von mittlerer Intensität. An der Nase entwickelt er ein frisch-knackiges Fruchtaroma, das von feinen Gewürznoten untermauert ist. Am Gaumen zeigt sich der Wein mittelkräftig mit Noten von roten Beeren. Die Tannine sind fein, seidig und besonders abgerundet. Er ist weich und einnehmend und hat einen sauberen und lebendigen Abgang.”

Axel Heinz – Juni 2016

DIE VEGETATIONSPERIODE 2014

Die Weinlese des Jahres 2014 wird als eine der ungewöhnlichsten in die Geschichte des Weinguts Ornellaia eingehen. Auf einen warmen, regnerischen Winter folgte ein milder, trockener Frühling, der für ein gewöhnliches vegetatives Wachstum mit rechtzeitiger und regelmäßiger Blüte sorgte. Nach einem geradezu durchschnittlichen Juli war der Monat August kalt und regnerisch, wodurch die Trauben nur sehr schwer reifen konnten. Dadurch wurde die Gefahr für Krankheiten erhöht. Dank der akribischen Arbeit in den Weinbergen, durch die Anwendung von Entlaubungen und Behandlungen über den Monat August hindurch, konnten wir den guten Gesundheitszustand unserer Rebstöcke aufrecht erhalten und sie konnten ohne Krankheitsbefall im September und Oktober weiter ausreifen. Diese beiden Monate brachten perfekte Reifebedingungen, insbesondere für die Rebsorte Merlot, mit meist sonnigem und trockenem Wetter mit sich. Diese Ernte wird als eine der spätesten Ernten in unsere Geschichte eingehen: Sie begann am 6. September mit der Lese junger Rebstöcke des Merlot und endete am 22. Oktober mit der Lese der letzten Stöcke des Cabernet Sauvignon.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht gepresst. Jede Sorte und jede Parzelle wurde separat vinifiziert. Die alkoholische Gärung erfolgte zwei Wochen lang in Edelstahl bei Temperaturen zwischen 26° und 30°C, gefolgt von einer Maischestandzeit, die insgesamt 10-15 Tage dauerte. Die malolaktische Gärung begann in Edelstahl und wurde dann in Barriques abgeschlossen (25 % neue und 75 % ein Jahr alte). Der Wein verblieb weitere 15 Monate im temperaturkontrollierten Keller von Ornellaia. Der Wein wurde nach den ersten 12 Monaten zusammengestellt und dann erneut für weitere 3 Monate in die Fässer gefüllt. Nach der Flaschenabfüllung reifte er weitere sechs Monate vor der Freigabe für den Markt.