



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2023

- BOLGHERI DOC ROSSO

Dieser Wein entsteht aus den gleichen Weinbergen, unter dem gleichen Himmel, aus der gleichen Philosophie. Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein stolzer Zweitwein. Er hat die Gabe, den Charakter des Jahrgangs vorwegzunehmen, bietet aber zugleich seine ganz eigene, unverwechselbare Sichtweise auf ihn. Das Vergnügen, Le Serre Nuove dell'Ornellaia zu geniessen, entwickelt sich im Laufe der Zeit und fügt dem Elan der Jugend den Charme der Reife hinzu.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

44% Merlot, 37% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 8% Petit Verdot Alk.: 14,5% vol.

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2023 präsentiert sich in einem tiefen Rubinrot mit violetten Reflexen, die Jugend und Konzentration des Weins unterstreichen. In der Nase im Vordergrund reife Waldfrüchte und Kirschen, verwoben mit dezenten Gewürznoten – ein typischer Ausdruck der Reife unserer Trauben. Am Gaumen bestechend geschliffene Tannine, getragen von einem harmonischen Körper, perfekt ausbalanciert von einer lebendigen Frische. Die Balance zwischen Kraft und Eleganz schenkt diesem Wein einen besonders animierenden Trinkfluss. Ein Wein, der eine schöne Entwicklung im Laufe der Jahre verspricht, aber bereits jetzt großen Genuss bereitet.

DIE VEGETATIONSPERIODE 2023

2023 war ein schwieriger Jahrgang in Bolgheri, der jedoch in den entscheidenden Momenten der Vegetationsperiode vom Wohlwollen der Natur profitierte. Der Winter war mild mit relativ hohen Temperaturen und durchschnittlichen Niederschlägen, die zu einem frühen Wachstumsstart führten. Der Frühling brachte reichliche Regenfälle, die dazu beitrugen, die Wasserreserven für den Sommer aufzufüllen, die aber auch eine sorgfältige Arbeit im Weinberg erforderten. Ein heißer Sommer mit hohen Temperaturen, jedoch ohne Extreme, und Regenfälle, die den Trockenstress in den Weinbergen ausglich. So konnten die Trauben allmählich und gleichmäßig reifen, so dass die Beeren eine hohe Konzentration erreichen konnten.

Regenfälle Ende August und kühle Septembereächte haben die Entwicklung komplexer Aromen gefördert und den Säuregehalt des Weines bewahrt, so dass eine ausgewogene Balance zwischen Kraft und Eleganz erreicht wurde.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in 15 kg Kisten wurden die Trauben sowohl vor als auch nach dem Abbeeren auf doppelten Sortiertischen selektiert und danach sanft angepresst. Neben der manuellen Sortierung wurde 2016 zusätzlich die optische Traubensortierung eingeführt, um die Qualität der Selektion weiter zu steigern. Jede Rebsorte und jede Lage wurde der Weinbereitung separat unterzogen. Zunächst erfolgte die zwei Wochen dauernde alkoholische Gärung zum Teil in Edelstahltanks, zum Teil in Zementwannen bei Temperaturen zwischen 22 und 28°C, und anschließend das etwa 10- bis 15-tägige Maischestandzeit. Die malolaktische Gärung fand im Edelstahltank statt, worauf die Weine in Barriques gefüllt wurden (25% neue, 75% Zweitbelegung). Der Wein verblieb über einen Zeitraum von ungefähr 15 Monaten in den Barriques, die im temperaturkontrollierten Weinkeller von Ornellaia gelagert werden. Nach den ersten 12 Monaten erfolgte die Assemblage der Rebsorten und die darauffolgende Wiedereinfüllung in die Barriques, wo der Verschnitt weitere drei Monate verblieb. Nach der Abfüllung reift der Wein weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er auf dem Markt eingeführt wird.