



ORNELLAIA

LE SERRE NUOVE DELL'ORNELLAIA 2020

- BOLGHERI DOC ROSSO

Der mit der selben Leidenschaft und Liebe zum Detail wie der Ornellaia erzeugte Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein würdiger Zweitwein. Die Komposition aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot vereint Zugänglichkeit und eine beachtliche Geschmackstiefe mit bewährtem Alterungspotenzial.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

44% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc, 13% Petit Verdot Alk.: 14,5% vol.

„Der intensiv rubinrote Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2020 offenbart ohne Scheu einen eindeutigen und großzügigen aromatischen Ausdruck, der von Noten reifer roter Früchte geprägt ist. Am Gaumen ist der Wein weich, rund und umhüllend, gleichzeitig jedoch vollmundig und gehaltvoll, wobei er eine gute Balance zwischen Struktur, Fülle und Eleganz aufweist.“

Olga Fusari - Weinmacher – April 2022

DIE VEGETATIONSPERIODE 2020

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0 °C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch ein gleichmäßige Rebwachstum bis zur Blüte erfolgte, die zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat. Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die Véraison verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein.

Ende August brachten willkommene Regenfälle einen deutlichen Temperaturrückgang mit sich, wobei die nächtlichen Tiefstwerte bis auf 13 °C sanken und somit ideale Bedingungen für die Vollendung der Reifung des Merlot herrschten. Um ihre Frische und Fruchtigkeit weitestmöglich zu bewahren, erfolgte die Lese der Merlot-Trauben früh und zügig in nur zwei Wochen – gerade rechtzeitig, um eine plötzliche einwöchige Hitzewelle zu vermeiden, bei der das Thermometer bis zu 37 °C anzeigte. Der Zuckergehalt aller noch zu erntenden Sorten stieg in weiterer Folge sprunghaft an, was uns dazu veranlasste, mit der Lese des Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in den jungen Weingärten bereits am 17. September zu beginnen. Gegen Ende des Monats führten Regenfälle schließlich zur Normalisierung der Witterungsbedingungen. Das von den Trauben aufgenommene Wasser senkte den Alkoholgehalt auf ein normales Niveau, wodurch wir die Ernte des Cabernet Sauvignon und Petit Verdot am 3. Oktober abschließen konnten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Nach der Handlese in 15 kg Kisten z 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 Edeltanks, 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 Edeltanks 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.

Axel Heinz - Gutsdirektor