



2021 Le Serre Nuove - Tenuta dell' Ornellaia

JS94 FAL94 WA93

Ein weicher, runder Wein der ein egute Balance zwischen Struktur, Fülle und Eleganz aufweist.

James Suckling: „A firm and linear red with currant, berry, chocolate and cedar character. It’s medium- to full-bodied. Fin tannins that run the length of the wine. It’s tight and focused. Energetic and bright. 50% merlot and 28% cabernet sauvignon and the rest split equally between petit verdot and cabernet franc. Better after 2026.“



Ornellaia

Die Tenuta dell’Ornellaia wurde 1981 durch den Marquis Lodovico Antinori gegründet, als er beschloss, im wunderschönen Küstengebiet Maremma, in der Toskana, ein neues Besitztum zu gründen. Die Rebsorten Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Merlot und Petit-Verdot ergeben den Wein von Ornellaia, denn es sind die für das Mikroklima von Bolgheri geeignetsten Rebsorten. Das Weingut Ornellaia zählt zu den Kultweingütern in Italien. Jeder Jahrgang wird von den Weinliebhabern sehnsüchtigst erwartet und die Weine werden zugeteilt. In nur einigen wenigen Jahren haben die Weine von Ornellaia erreicht, eine unumgängliche Referenz in Sachen Toskaner Wein zu werden. Zur Zeit erstreckt sich der Besitztum der Tenuta dell’Ornellaia über 91 Hektaren, wovon 76 Hektaren den Rebbau zugeteilt wurden.

ITALIEN

Toskana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekannteste Weißwein der

Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo- ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines

Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in

Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super – Toskanern wie zum Beispiel:

Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole torte oder Fontalloro.