



2009 Ornellaia - Tenuta dell'Ornellaia

WA97; JS96

Ornellaia ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen Terroirs, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde

Reife und Ausgewogenheit sind die beiden Merkmale, die den Ornellaia 2009 wohl am besten beschreiben. Ein Jahrgang der aus einem anfangs kühlen, dann warmen Weinjahr hervorgegangen ist und bei dem nur das zeitlich genau abgepasst Datum der Lese dafür gesorgt hat, die Frische und aromatische Qualität zu bewahren. Das Duftspektrum dieser Weine ist breit und eindeutig, mit der feinen Würze vollreifer Früchte, in Verbindung mit wohltuenden Akzenten aromatischer Kräuter oder Schokolade. Im Mund entfaltet sich sogleich das harmonische Volumen, unter voller Wahrung des feinen Geschmacks, mit einem ausgesprochen zarten und seidigen Tannin, das ohne jede Herbheit am Ende von einer lebhafter und säuerlich-frischen Note getragen wird.“



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.