










Bolgheri Superiore DOC

Tenuta dell Ornellaia, Ornellaia 2021

CHF 225.00

-  75cl
-  14.5%
-  Toscana
-  Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
-  Robert Parker: 96
-  Falstaff: 98
-  Antonio Galloni: 99
- AN** 9387721

Degustationsnotiz

Der Ornellaia 2021 ist Ausdruck eines typischen Bolgheri-Jahrgangs, in dem es an sonnigen Perioden ohne Niederschläge nicht mangelte, was reichhaltige und konzentrierte, aber gleichzeitig sehr ausdrucksstarke und facettenreiche Weine ergab. In der Nase typische Düfte von mediterraner Macchia, aromatischen Kräutern, Zypressenbeeren und den klassischen Aromen von schwarzen Johannisbeeren und dunklen Früchten, am Gaumen begleitet von einer dichten Tannintextur, die ihn mit Präzision und Finesse einhüllt. Das Finale ist anhaltend und vibrierend und hinterlässt ein Gefühl von aromatischer Frische und Eleganz.

Herstellung

Die Trauben für den Ornellaia werden von Hand in 15 kg Kisten geerntet. Zudem werden sie vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Sortiertisch selektiert und anschliessend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergparzelle werden separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahl- und Betontanks bei Temperaturen von 26 bis 30°C folgt eine Maischestandzeit von 15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzieht sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Zweitbelegung). Der Wein reift ca. 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. Nach den ersten 12 Monaten werden die Weine zur Cuvée vermählt und für weitere acht Monate in Barriques zurück gefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre

Geniessen zu

Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco.



Tenuta dell'Ornellaia, Ornellaia 2021

Produzent

Der Name Tenuta dell'Ornellaia steht für sich. Es zählt zu den renommiertesten Weingütern überhaupt. Dies ist vor allem der Vision eines Mannes zu verdanken: Lodovico Antinori. 1981 wollte er die einzigartigen Bedingungen, die in den Hügeln rund um Bolgheri vorherrschten, nutzen, um Weine in Italien nach dem Vorbild des Bordeaux zu entwickeln. Dabei lag er goldrichtig, da sich die regionalen Bedingungen als ideal für sein Vorhaben herausstellten. Gemeinsam mit dem renommierten Önologen Michel Roland entwickelten sie den ersten Ornellaia, der nach sieben Jahren auf den Markt kam – ein Meisterwerk, der heute zu den absoluten Klassikern der globalen Weinwelt zählt.

Die Weinberge von Tenuta dell'Ornellaia erstrecken sich über eine malerische Landschaft und profitieren von speziellen klimatischen Bedingungen, die den Weinreben erlauben, ihr volles Potenzial zu entfalten. Die Liebe zum Detail und der Einsatz modernster önologischer Techniken haben dazu beigetragen, dass Ornellaia nicht nur ein Wein, sondern ein Symbol für Spitzenqualität geworden ist. Der legendäre Ornellaia ist jedoch nicht der einzige Schatz, den das Weingut zu bieten hat. Auch Weine wie der «Le Serre Nuove» und der «Le Volte Rosso» haben sich unter Kennern einen hervorragenden Ruf erworben. Jeder dieser Weine trägt die unverkennbare Handschrift des Weinguts, das sich dem Streben nach Perfektion und der Bewahrung von Traditionen verschrieben hat. Die Weinwelt von Tenuta dell'Ornellaia ist geprägt von einer faszinierenden Fusion aus Innovation und bewährter Expertise. Die Weinherstellung auf diesem Anwesen ist eine Kunst, bei der das Terroir, die Rebsorten und das Können des Winzers harmonisch zusammenkommen. Das Ergebnis sind Weine von unvergleichlicher Eleganz und Raffinesse, welche die Sinne fesseln und den Ruf von Tenuta dell'Ornellaia als Vorreiter in der Weinproduktion zementieren.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

An dieser Region kommt man nicht vorbei, wenn es um absolute Spitzenweine aus Italien geht. Gelegen an der toskanischen Küste, hat sich Bolgheri in den letzten Jahrzehnten durch ihre herausragenden Weine einen Namen gemacht. Alles begann 1944, als Marchese Incisa della Rocchetta internationale Rebsorten pflanzte und 1968 den «Sassicaia» auf den Markt brachte. Dieser Wein löste in den 1980er Jahren eine Revolution im italienischen Weinbau aus. Heute umfasst Bolgheri 1220 Hektar Rebfläche und produziert jährlich 42.000 Hektoliter, hauptsächlich vollmundige Rotweine mit eleganter Note. Dabei sind die Top-Rebsorten der Region Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Merlot, ergänzt durch Syrah und Petit Verdot. Die geographische Lage zwischen dem Meer und dem hügeligen Hinterland – von 50 bis 400 Metern über Meeresspiegel gelegen – sowie die Böden aus Ton, Kalk, Mergel und Sand schaffen perfekte Bedingungen für den Weinbau. Neben dem «Sassicaia», der eine eigene Ursprungsbezeichnung (Bolgheri Sassicaia DOC) hat, umfasst die Produktion auch Bolgheri Superiore DOC, Bolgheri DOC und Bolgheri Rosso sowie komplexe IGT-Weine. Trotz der Dominanz der Rotweine gibt es auch eine feine Auswahl an Weissweinen, hauptsächlich aus Vermentino. Mittlerweile zählt Bolgheri zu einem der bekanntesten und besten Weinbaugebieten überhaupt und steht für absolut kompromisslose Qualität und