



## TENUTA ORNELLAIA, Bolgheri

Erst 1981 wurde die Tenuta Ornellaia von Lodovico Antinori gegründet, wenige Jahre später zählte sie zu den besten und berühmtesten Betrieben der Welt. Zunächst mit dem Ornellaia, einer Cuvée aus den Bordeauxsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot. Doch schon bald gab es den reinsortigen Merlot Masseto, der heute zu den weltbesten Merlot zählt. Die Familien Mondavi und Frescobaldi kauften Ornellaia von den Antinoris, heute gehört der Betrieb komplett der renommierten Familie der Frescobaldis.

Das spektakuläre Anwesen umfasst 99 Hektar Reben, die ausschließlich mit französischen Rebsorten bestockt sind. Sie gedeihen in den geschützten Parzellen der DOC Bolgheri auf je nach Höhenlage unterschiedlichen Terroirs, die von maritim über alluvial bis zu vulkanischen Ursprungs sind. Jahr für Jahr steigt die Qualität aller Weine spürbar, was nicht zuletzt dem deutschen Önologen Axel Heinz zu verdanken ist. Dem Team von Ornellaia gelingen aber nicht nur zwei mächtige Spitzenweine mit einer unglaublichen Frische, sondern mit Le Volte und Serre Nuove zwei Einstiegsweine, die erstklassigen Genuss bieten.




## Ornellaia 2017

Die unnachahmliche Cuvée entstand im heißen Jahrgang 2017 aus den Sorten 56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Cabernet Franc und 9% Petit Verdot, die 12 Monate im Barrique (70% neu) getrennt ausgebaut werden. Dann finden Sie zueinander und reifen weitere 6 Monate im kleinen Holzfass. Der Jahrgang steht ganz im Zeichen des heißen Sommers und erhielt den Beinamen Solare. Dies zeigt sich schon im prächtigen Bukett von unglaublicher Tiefe nach Amarenakirschrucht, mit Noten von Tabak, Leder und zarter Vanille unterlegt, etwas Zigarrenasche. Am Gaumen besticht eine faszinierende Kombination von vollreifer Schwarzkirschrucht mit kompakten, aber ultrafeinen Gerbstoffen, einer vibrierenden Säure und nobler Struktur.



**96 Punkte in Parker's Wine Advocate**

<b>Weinsorte:</b>	
<b>Trinken bis:</b>	<b>2035</b>
<b>Inhalt:</b>	<b>0,75 L</b>
<b>Passt zu:</b>	