



## Entkorkt

### Der kleine Ornellaia

Von einem «kleinen» Ornellaia zu sprechen, ist natürlich Unsinn. Denn der Ornellaia ist ein grosser Wein. Das zeigte sich wieder einmal eindrücklich vor zwei Wochen, als der Schweizer Generalimporteur Bindella die Arrivage des jüngsten Ornellaia-Jahrgangs 2013 in der schicken Laliq-Boutique beim Zürcher Paradeplatz feierte. «L'Eleganza» taufte Önologe und Gutsdirektor Axel Heinz den Ausnahme-Jahrgang, der anfänglich Anlass zur Besorgnis gegeben hatte: «Das Frühjahr 2013 war um einiges kühler als gewöhnlich, was zu einem späteren Austrieb führte und im Vergleich zu früheren Jahrgängen auch die Blüte hinauszögerte. Letztendlich war dies ein Vorteil, da diese kühlen Temperaturen von einem langen Sommer abgelöst wurden, der uns Anbaubedingungen wie aus dem Lehrbuch und eine perfekte Reife zur Lesezeit bescherte.» Mag sein, dass es genau diese kühle, marmorhafte Eleganz ist, die mich, der sonst auf Distanz zum eher protzigen Bordeaux-Blend Ornellaia steht, restlos begeistert. Jedenfalls gebe ich dem dunklen, dichten, tief aromatischen Wein ohne Zögern strahlende 19 Punkte (Fr. 160.-, lieferbar ab 13. Juni).

Allerdings, wer leistet sich denn schon eine Flasche Wein, die 160 Franken kostet? Selbst ich, der zu allerlei Verrücktheiten bereit ist, zögere da. Gut, dass Ornellaia auch noch einen günstigeren Wein für uns bereithält, eben den «kleinen Ornellaia». Mit seinem grossen Bruder hat Le Volte dell'Ornellaia wenig gemeinsam. Allein schon die Zusammensetzung der Rebsorten ist anders: Während der Ornellaia auf der klassischen Assemblage von Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc und Petit Verdot basiert, lebt Le Volte vor allem vom Merlot und erinnert mit etwas Sangiovese zudem an seine toskanische Herkunft. Gerade das macht ihn mir sehr sympathisch: Schliesslich möchte ich in der Toskana toskanischen Wein und nicht Bordeaux trinken.

ANDREAS KELLER



LE VOLTE DELL'ORNELLAIA 2014

**Produzent:** Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri

**Herkunft:** Toskana

**Appellation:** Toscana IGT

**Rebsorte:** Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Beste Trinkreife:** jetzt bis 2024

**Passende Gerichte:** Coniglio, Bistecca alla fiorentina, Cinghiale

**Bewertung:** 17 Punkte

**Bezugsquelle:** Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG, Zürich, Tel. 044 276 60 60, www.bindella.ch, Fr. 23.50