

Ornellaia komplett 1985 – 2014 aus der Magnum

Verkostung am 14. Mai 2016 auf Tenuta dell'Ornellaia

Dankenswerterweise mit freundlichster Unterstützung durch die Verwaltungschefin Fiorella Eno und den Gutsleiter Axel Heinz.



Die Verkostung fand von ca. 12 bis 18 Uhr im Verkostungsraum des Gutes bei sonnigem Wetter und knapp 20° Außentemperatur statt; es nahmen 18 Personen (einschließlich Axel Heinz) daran teil. Die Weine wurden in je zwei Karaffen Zalto 75 jeweils vor der jeweiligen 10er-Gruppe dekantiert und im Zalto Universalglas in 2er-flights verkostet. Vor Beginn der Verkostung und in den Pausen zwischen den Blocks wurden crostini und andere geschmacklich feine, unaufdringliche Antipasti gereicht. Die Abfolge der Weine entsprach der im folgenden verwendeten Einteilung.

1. Set: die Dekade des Axel Heinz

Ab 2006 erhielten die Jahrgänge Beinamen, die in Beziehung zu einem begleitenden Programm für „Artists in Residence“ stehen, ähnlich den Mouton-Etiketten.

2014

T: 40 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 10 % Cabernet franc, 20 % Petit Verdot – vorläufig!! Schlechter August, der für Reife entscheidend ist; spätere Ernte bis weit in den Oktober (ist sonst früher beendet); viel Weinbergarbeit im verregneten August mit frühzeitiger Entfernung suboptimaler Trauben machte sich im Ernteresultat bezahlt. Der Merlot war aber in diesem Jahr begünstigt. Dies ist die Fassprobe einer höchstwahrscheinlichen Assemblage.

V: Violettgranat, etwas Wasserrand, leichterer Körper

N: heller Tabak, getrocknete Weichseln, leise Animalik, die dann abnimmt

G: Minerale, Weichsel, süße Tannine, mittellang rotbeerig und -fruchtig, aber auf der Zunge nicht sehr viel Gewicht

18/20, aber alles vorläufig...

2013 – L'Eleganza (Die Eleganz)

T: 45 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 10 % Cabernet franc, 7 % Petit Verdot; verspätete Blüte, trockener, teils sehr heißer Sommer, Abkühlung und Gewitter im August, eher späte Lese

V: Granat mit leicht violetten Reflexen, kaum Wasserrand, kräftiger Körper
N: likörige Kirsche, Macchiakräuter, Lakritze, schwarzer Pfeffer und dunkle Schokolade
G: wärmend, elegant mundfüllend, rote Beeren, reife rote Früchte, sehr lange ins Rotbeerige ausklingend
19/20 mit Verheißung von mehr – aber **warten**



2012 – L'Incanto (Der Zauber)

T: 56 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 10 % Cabernet franc, 7 % Petit Verdot; Trockenstress im August, jedoch durch gelegentlichen Regen Anfang September ausgeglichen

V: Granat mit schwarzen Reflexen, wenig Wasserrand, mittlerer Körper

N: Dunkle Beeren, Maulbeeren, Vanille, Lakritze

G: Kräftige, noch süße Tanninwürze, Gewicht, Zimtwürze, derzeit nicht optimal auszuloten, rotbeerig-saftig
19/20, warten

2011 – L'Infinito (Die Unendlichkeit)

T: 51 % Cabernet Sauvignon, 32 % Merlot, 11 % Cabernet franc, 6 % Petit Verdot; sehr heiß und trocken, frühe Ernte, dabei aber wenig cs, der aber völlig optimal ausreifen konnte und deshalb trotz unterdurchschnittlichen Anteils so charakterbildend wurde.

V: dunkles Violetgranat, kein Wasserrand, kräftiger Körper

N: Kalbsbraten, Hauch Kräuterwürze, Milkschokolade bis Nougat, rote Beeren

G: Rote Beeren, viel süßes Tannin, klare Cabernet-Note, sehr gewichtig und entspricht völlig einem höchstklassigen klassischen Bordeaux (rîve gauche) oder strukturiertem Napa Cab.

20/20, 2021 – 2040

2010 – La Celebrazione (Das Fest)

T: 53 % Cabernet Sauvignon, 39 % Merlot, 4 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot; alles recht spät, Ernte teils durch Regen unterbrochen

V: Dunkles Granat, kaum Wasserrand, sehr dichter, farbstoffreicher Körper – war der Kork ganz dicht??

N: Himbeerlikör, Lakritze, dunkle Schokolade, Hauch Brasiltabak

G: mild und rotbeerig-würzig, nicht sehr gewichtig, noch leicht pelzige Zunge, nicht sehr lange
18/20 in dieser Verfassung

2010 Ersatzflasche

V: dunkles Granat violett-schwarzen Reflexen, kräftiger sehr farbreicher Körper

N: reife rote und schwarze Beeren, süße Lakritze, Nougat und dunkle Schokolade

G: reiche reife rote Beeren und Früchte, schöne Struktur mit Gewicht, lakritziger Abgang, sehr lange

19/20, 2019 – 2035



2009 – L'Equilibrio (Die Ausgewogenheit)

T: 52 % Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 21 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot; etwas durchwachsendes Jahr, aber mit, wenn auch später, doch sehr guter Reifung der Cabernets

V: Mittleres Granat mit sehr schwachem Wasserrand, sehr kräftiger farbstoffreicher Körper

N: sehr pikante Lakritze und Macchia, dunkle Kirschen, süße Pflaumennoten

G: Sehr schöne pfefferige Würze, reife dunkelrote Frucht, sehr lang und gewichtig, schöne leicht malzige Süße, mit feinziseliertes, mäßig gewichtiger Würze sehr lange abgehend

19/20, 2017 – 2035

2008 – L'Energia (Die Energie)

T: 54 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 16 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot; extrem heißer Sommer, kühler Herbst bis zur Lese

V: dunkles Granat, kräftiger farbreicher Körper

N: Lakritze, minimal Rauch, reife rote Früchte mit angedeuteter Kompottwürze, Hauch Paprikanoten

G: Fülle an strukturierter reifer roter Frucht, vorzüglich eingebaute süße Tannine, hüllt den ganzen Mund ein mit unendlicher Länge, bleibt immer feinziseliert, wird nicht plump, verliert ganz am Schluss einen Hauch Struktur. Eher „kalifornisch“?

19/20, trinken – 2035

2007 – L'Armonia (Die Harmonie)

T: 55 % Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 14 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot; Bilderbuchjahr, sonnig und eher kühl, langsame und harmonische Reifung

V: Granatrot, wenig Wasserrand, kräftiger mäßig färbender Körper

N: Klassische Bordelais-Nase vom cs, dazu Kräuter, Haselnüsse, Lakritze

G: Diskrete Kräuterwürze, herrliche Struktur mit reifen roten Früchten, sehr lang, sehr gut strukturiert

20/20, trinken – 2035

2006 – L'Esuberanza (Der Überfluss)

T: 56 Cabernet Sauvignon, 27 % Merlot, 12 % Cabernet franc, 5 % Petit Verdot; nach kühlem Frühjahr und eher später Blüte dann doch rasche Reifung, der richtige Regen dazwischen, und eher frühe Ernte.

V: dunkles Granat, mittlerer aber sehr farbreicher Körper

N: reife rote Beeren, feine Lakritznoten, diskret Minze, ausgewogen bis dorthinaus...

G: deutliches Tanningerüst, das noch der Reife hart, aber die der Wein sicher in einigen Jahren erreichen wird; schwarzer Pfeffer, reife rote Beeren und Früchte, sehr lange und feinstrukturiert und beerig und würzig ausklingend

20/20, trinken – 2036

2005 Erste Flasche schön, aber mit selleriegewürzter Weichheit, die allgemein bemängelt wird

Also: Ersatzflasche, naturgemäß weit weniger Luftkontakt – womöglich bei diesem Jahrgang schnellerer Verfall an der Luft?

T: 60 % c Cabernet Sauvignon, 22 % Merlot, 14 % Cabernet franc, 4 % Petit Verdot; frühe Blüte, sehr ausgewogener Sommer, in der Erntezeit gelegentlich Regen, jedoch immer wieder trocknender Wind

V: dunkles Granat, kaum Wasserrand, leichter trotzdem deutlich farbiger Körper

N: der Ton nicht grundsätzlich anders als bei der Erstflasche, Sellerieknolle, Liebstöckel, Hauch schwarzer Pfeffer

G: sehr schön strukturiert, Liebstöckel, Kirschsüße, leichter Likör, nicht so weich wie der erste Versuch dieses JG; insgesamt (vielleicht mit Aufweichungstendenz im Glas in Richtung der ersten Flasche) schön strukturiert und zugänglich, durchaus mit Länge und feiner Struktur

18/20, austrinken; Eintelflaschen womöglich schon gefährdet?



2. Die Dekade der jungen Reben

1985

T: 80 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 5 % Cabernet franc; die Rebstöcke waren 3 Jahre alt; ideales Klima, Ernte 10. – 30. September, in San Casciano bei Antinori vinifiziert

V: helleres Granat, zarter Körper

N: nicht sehr intensive rotbeerigen Noten, sauber, leichte Trockenfruchtöne, hintennach Teer

G: klassisch bordelaisisch mit leichter grüner Würze, durchaus noch Süße, nicht ausgetrocknet, mittellang

18/20, austrinken

1986

T: 79 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot, 3 % Cabernet franc; auch im zweiten Jahr sehr gute klimatische Bedingungen, bei San Guido vinifiziert

V: helleres Granat, zarter Wasserrand, mittlerer aber färbender Körper

N: Rauch und Lakritze, weniger Frucht

G: schon etwas müde, aber noch gering süß, etwas ausgetrocknet. Lebt wohl nur mehr von und in der Magnum...

17/20, schnell austrinken, Eintel möglicherweise schon vorbei

1987

T: 76 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 4 % Cabernet franc; erster Wein, der in der eigenen Kellerei vinifiziert wurde

V: helles Granat, leichterer Körper

N: leichte Beeren und Kräuter, schon Anklänge an Todessüße?

G: noch brauchbar, etwas süß beerig, eher kurz, lichte Struktur

17/20, schnell austrinken, Eintel möglicherweise schon vorbei

1988

T: 80 % Cabernet Sauvignon, 16 % Merlot, 4 % Cabernet franc; heißes Jahr mit früher Ernte

V: randaufhellendes Granat, mittlerer Körper

N: reife rote Beeren, etwas Rauch, Fruchtlikörnoten, Macchiakräuter, heller Tabak

G: schöne Würze mit Pfeffer und Beerenfrucht, sehr schöne Struktur, sehr lange, durchaus Druck am Zungengrund, wahrscheinlich der am besten trinkfähige der bisherigen Alten, macht durchaus Freude

18/20, austrinken

1989

T: 80 % Cabernet Sauvignon, 16 % Merlot, 4 % Cabernet franc; trockener Sommer, in der Erntezeit viel Regen

V: Granat mit grauen Schattierungen, breiter aufhellender Rand, trotzdem relativ kräftiger Körper

N: räucherige Pflaumennoten mit erdigen Untertönen, Walderdbeeren

G: lehmig, Reste von roten Beeren, keine Freude mehr

vorbei

1990

T: 82 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot, 4 % Cabernet franc; erster Ornellaia, der international Aufsehen erregte! Mäßig Regen im August, heiße trockene Erntezeit

V: helleres Granat mit hellroten bis orangen Anteilen, eher zarter Körper

N: herrliche kräftige Lakritzwürze mit roten Beeren, Blutorangen und etwas Rauch, sehr entschieden und klar dastehend

G: herrliche Kombination aus Beerenfrucht und eleganter Struktur, sehr lang höchst feinziseliert ausklingend, nur das Rückaroma schwächelt ganz leicht

19, trinken – 2022

1991

T: 82 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot, 4 % Cabernet franc; durchwachsenes Wetter in der Erntezeit

V: etwas grau verschleiertes Granat, mittlerer Körper

N: etwas rauchig-selchig, ein bissl Pralinénoten, noch rote Beeren

G: kantig, leer

vorbei

1992

T: 79 % Cabernet Sauvignon, 16 % Merlot, 5 % Cabernet franc; Wetter zur Erntezeit stabiler als in der östlicheren Toskana

V: aufgehelltes Granat, trotzdem mit dunklen Reflexen, eher kräftiger Körper

N: etwas Kräuter, Rauch, Dörrzwetschgen, etwas stumpfmalzige Süße

G: schon in Richtung Todessüße, „unten herum“ leer
fast vorbei, als Magnum gerade noch akzeptabel

1993

T: 78 % Cabernet Sauvignon, 17 % Merlot, 5 % Cabernet franc; frühe Blüte, späteres Jahr durchschnittlich

V: leicht verschwommenes, vergrautes Granat, mittlerer Körper

N: Likörsüße, leichtes grünes Paprikaaroma, heller Tabak

G: schlanke, aber gut ausgewogene Beerennoten, immer noch fruchtig süß, feine Tanninstrukturen noch vorhanden, durchaus Länge

17/20, austrinken

1994

T: 81 % Cabernet Sauvignon, 14 % Merlot, 5 % Cabernet franc; eher heißes Jahr, gering Regen im September

V: Granat mit orangen Reflexen, mittlerer Körper

N: geht etwas ins Madeirisierte, Naphthalin, noch etwas rote Beeren

G: doch noch etwas süß, aber schon etwas kantig im Untergrund, eher kurz

16/20, austrinken

3. die Dekade des Aufstieges

1995

T: 76 % Cabernet Sauvignon, 18 % Merlot, 6 % Cabernet franc; späte Blüte, kühler Sommer, regnerischer August, aber September und Oktober perfekt

V: Granat mit bräunlichen Reflexen, leichter Körper

N: Rote Beeren, grüne Bananen, süße Lakritze

G: große Struktur, füllt den Mund sofort, nicht sehr süß, aber schöne Fruchtnoten trotzdem, macht vorübergehend auf majestätisch, langer gut strukturierter Abgang mit Würze und immer noch reifer Beerenfrucht, dann aber diskretes Bitterl ... Axel sagt, es sei hier Kork im Spiel.

18/20, aber wohl Beeinträchtigung

1996

T: 75 % Cabernet Sauvignon, 20 % Merlot, 5 % Cabernet franc; späte Blüte, warmer Sommer, heiße Erntezeit

V: helleres Granat, kräftiger Körper

N: Leichtes Sattelleder, klassisch bordelaisch mit Rauch und Lakritze

G: schöne rote Beeren, feine Struktur, durchaus gute Länge, strukturiert abgehend

19/20, trinken – 2025

1997

Erste Flasche leider „hinüber“, zweite frisch geöffnet

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc; frühe Blüte, sehr kalter April, warmer Sommer und sehr frühe Lese

V: helleres Granat mit leichten violetten Reflexen, mittlerer Körper

N: Veilchen mit Lakritze, Rauch,

G: feine süße Tanninstruktur mit Beerenuntergrund, sehr lange, sehr delikat, auch im letzten Rest des Abganges

19/20, trinken – 2025

1998

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 5 % Cabernet franc; klimatisch optimales Jahr, Ernte Anfang Oktober abgeschlossen

V: dunkleres Granat, kräftiger, farbhaltiger Körper

N: reife rote Beeren und Früchte, Lakritzwürze, Hauch Leder, leise feine fruchtige Süße

G: wunderbare Kombination aus rotbeeriger Frucht und edler ausgesprochen großer Tanninstruktur, mittlerer Druck am Zungengrund, sehr langer feinziseliertes Abgang, schöne beerige und lakritzige Rückaromen

19/20, trinken – 2027

1999

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc; hoher Ertrag bei bestem Klima machte Ausdünnung nötig, durchschnittlicher Lesezeitraum

V: Granat mit dunkelvioletten Reflexen, kräftiger farbstoffreicher Körper

N: Beerensüße, reife Lakritze, diskreteste sandige Erdnoten

G: perfekte Balance von reifer, roter, teils beerig-frischer Frucht und reifer Tanninstruktur, füllt den Mund ohne Aggressivität aus, einfach mühelose Eleganz und Größe

20/20, trinken – 2030

2000

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc; überdurchschnittliche Temperaturen mit hohem, ausdünnungsbedürftiger Beerenmenge, durchschnittlicher Lesezeitraum

V: reines Granat, mittlerer Körper

N: malziger Kalbsbraten, feinste Rauchnoten, Lakritze, diskretester dunkler Tabak, reife fast kompottige Fruchtsüße mit feinen winterlichen Gewürzen

G: reife gelbe und rote Früchte, delikate Struktur, extrem lang fruchtig, geht dann in leichter Noten wie Mango, immer noch auch Kräuterwürze, Minerale...

Knapp 20/20, trinken – 2027

2001

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc; zu allen Zeiten durchschnittliche Temperaturen, zur Lesezeit kühle Nächte

V: mehr Schwarz als Granat, leichterer Körper

N: getrocknete Feigen, reife Zwetschgen, Himbeeren, heller Tabak (alte „Camel ohne Filter“ kalt geraucht), roher Parasolpilz, später dann überwältigende Fruchtsüße in der Nase.

G: große Struktur, große reife rote Frucht wie rote Kirschen, cremige Noten mit perfekter lakritziger und einem Hauch liebstockelartiger (NICHT vergleichsweise grobes umami!) Würze, extrem lange mit Wiederhall all dieser Aromen im langen Abgang und den Rückaromen

20/20, trinken – 2035

2002

T: 65 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot, 5 % Cabernet franc; schwieriges, eher kühles und vor allem im Spätsommer feuchtes Jahr, damals zweite Auswahlstufe eingeführt, nach dem maschinellen Abbeeren

V: Granat mit leichten violetten Anklängen, mittlerer Körper

N: feine rauchgewürzte reife Beeren und Früchte, eher likörige Untertöne mit Himbeeren, Quitten

G: herrliche süße und klare Tanninstruktur, wunderbare reife Kirschen und Zwetschgen, sogar noch ein Hauch Kräuterwürze erscheinend, und das Ganze dann sehr lange...

20/20, trinken – 2030

2003

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot, 20 % Cabernet franc, und erstmals auch 5 % Petit Verdot; feuchtes Frühjahr lieferte gute Reserven für den trockenen heißen Sommer, während früher Erntephase dann einige willkommen kühlende Gewitter

V: Granat mit dunkelvioletten Anteilen, mittlerer färbender Körper

N: süße reife Frucht, dunkelsamtige Reife, weniger „Kanten“ wie Lakritze oder Rauch

G: sehr saftige, reife dunkle Fruchtnoten, genug Struktur noch für viel Zukunft, fast fetter, samtiger, sehr abgerundeter langer Abgang mit weiteren Fruchtnoten...

20/20, trinken – 2032

2004

T: 60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 12 % Cabernet franc, 3 % Petit Verdot; Bilderbuchjahr, Lese im Wesentlichen zwischen 15. September und 5. Oktober, damit zu durchschnittlicher Jahreszeit

V: dunkles Violett über Granat, eher leichter Körper

N: mollig malzige rotfruchtige Nase mit Hauch umami, Rauch und Lakritze

G: saftige reife rote Beeren, mittellang, feine Struktur

19/20, trinken – 2030



Wir verdanken dem Einladenden, Helmut Fallmann, der in vielen Jahren diese Auswahl zusammengetragen hat, nicht weniger als ein – nennen wir es ruhig so, alles andere wäre untertrieben – Jahrhunderterlebnis. Dort dabei sein und noch dazu dem Chef des Gutes quasi bei der Arbeit über die Schulter schauen zu dürfen war ein einzigartiges, nicht mit Geld zu kaufendes Privileg!

In allergrößter Dankbarkeit,

H. Huber