



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA IGT BIANCO

Ornus dell'Ornellaia ist eine Spätlese des Petit Manseng, wird in ganz kleinen Mengen hergestellt und verleiht dem Weingut eine weitere wunderbare Facette. Nur in manchen Jahrgängen sind die Voraussetzungen im winzigen "Palmetta"-Weinberg perfekt für die Produktion dieses exklusiven Dessertweins.

Pate für den Namen Ornus dell'Ornellaia stand die lateinische Bezeichnung „Fraxinus Ornus“, die Manna-Esche (auf Italienisch „Orniello“) nach der das Weingut Ornellaia benannt ist. Dieses typische Gewächs der mediterranen Macchia verdankt seinen Namen wiederum seinem süßen Baumsaft (Manna), der seit biblischer Zeit als Süßmittel verwendet wird und das perfekte Sinnbild für die Süße des „Ornus dell'Ornellaia“ darstellt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

100 % Petit Manseng Alkoholgehalt: 13,5 % vol. Restzucker: 115 g/L, A.T.: 5,5 g/l

“Der Ornus dell'Ornellaia 2015 ist von einem kräftigen, glänzenden Goldgelb. In der Nase entwickeln sich Honig- und Karamellaromen, die am Gaumen von charakteristischen Noten trockener Aprikosen und Mandeln ergänzt werden. Eine lebendige Säure gleicht die Süße aus und ergibt einen sehr angenehmen und ausgewogenen Geschmack. Ein Wein, der Süße und Reichtum zum Ausdruck bringt und dabei eine frische Eleganz bewahrt.”

Olga Fusari - Oenologe

DIE VEGETATIONSPERIODE 2015

Nach dem ungewöhnlichen Jahr 2014 hat sich 2015 als ein ganz normales Wetterjahr erwiesen, fast so wie es im Buche steht. Nach einem typisch regnerischen und milden Winter mit nur manchen Frosttagen fing es in den ersten Apriltagen pünktlich an zu sprießen. Der Frühling war trocken und sonnig – ideale Bedingungen für ein reguläres Pflanzenwachstum, das bereits Ende Mai mit einer rapiden und vollständigen Blüte seinen Höhepunkt fand. Ab Juni machte sich zunehmend der Dürrestress bemerkbar. Der Monat Juli, in dem die täglichen Höchsttemperaturen ohne Ausnahme über 30°C lagen, wird als besonders heißer und trockener Monat in Erinnerung bleiben. Die anhaltende Hitze und die ausbleibenden Regenfälle haben uns zu diesem Zeitpunkt das Stocken des Reifeprozesses und eine vorgezogene Weinlese befürchten lassen. Glücklicherweise hat es aber um den 10. August herum reichlich geregnet. Dies hat einerseits den Reifeprozess wieder in Gang gesetzt und andererseits für die Reifephase eine wesentlich frischere Witterung gebracht. Auf diese Weise konnten die Trauben einen hohen Zuckergehalt sowie eine große aromatische Intensität entwickeln. Die Ernte fand in drei Schritten in den letzten Oktobertagen statt.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine separate Partie Vinifikationseinheit, die wiederum getrennt gepresst und vinifiziert wurde. Nach einem ausgedehnten leichten Anpressen und einer natürlichen Klärung während einer Nacht, gärten die verschiedenen Produktionseinheiten in zu 100% neuen Eichenbarriques bei Temperaturen von höchstens 22°C. Nach Erreichen der gewünschten Balance zwischen Zucker- und Alkoholgehalt wurde die Gärung gestoppt. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Abstechen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurden die verschiedenen Partien zu einer Cuveé vermählt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wird.

Axel Heinz - Gutsdirektor