



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2013

- IGT TOSCANA

Poggio alle Gazze dell'Ornellaia verdankt seinen eleganten, mediterranen Stil dem einzigartigen Mikroklima des Weinguts. Dank dieses Geschenks der Natur weist Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, vorwiegend aus Sauvignon Blanc bestehend, eine feste Struktur und reife Frucht auf, bewahrt allerdings gleichzeitig eine bemerkenswerte Finesse.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

69% Sauvignon Blanc, 12% Viognier, 12% Vermentino, 7% Verdicchio

„Diese besonders späte Lese war sehr günstig für das Entstehen lebendiger und aromatischer Weißweine. Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2013 ist der erste Jahrgang, bei dem der Sauvignon Blanc mehr Raum lässt für einen Blend mit anderen Rebsorten, wodurch der mediterrane Charakter der Bolgheri-Region hervorgehoben wird. Die großen aromatischen Vorzüge des Sauvignon zeigen sich in den klassischen Noten von Zitrusfrüchten, exotischen Früchten und Ginster. Sie werden begleitet von leicht floralen und süßen Düften. Am Gaumen wirkt er lebendig und frisch, sehr fruchtig und von großer Klarheit. Eine schöne Völle, die Eindrücke von Süße sind auf die Reifung in Kontakt mit dem Bodensatz zurückzuführen. Die schmackhafte Säure bewirkt den perfekten Ausgleich. Mineralisches Finale von schöner Länge.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2013

Nach einem trockenen Jahr 2012 zeichnete sich der Winter 2013 durch ein mildes, doch sehr regnerisches Klima aus, weshalb der Austrieb etwa 15 Tage später erfolgte. Die Kälte und der Regen führten auch zu einer unregelmäßigen und sehr langen Blüte, sie setzte zwei Wochen später als im Durchschnitt ein, was eine geringere Produktion und eine ungleichmäßige Entwicklung der Beeren zur Folge hatte. Der Sommer traf glücklicherweise pünktlich Ende Juni ein; ein perfekter, trockener und sonniger Sommer, der jedoch auch einige Hitzespitzen im Juli und August mit sich brachte. Das verzögerte Wachstum hatte somit doch sein Gutes, denn die Reifung setzte erst nach dem Hitzehoch ein. Mit den Unwettern um den 15. August sanken auch die Temperaturen deutlich, besonders nachts, womit sich schöne Düfte ausbilden konnten und eine frische und vibrierende Säure erhalten wurde. Aufgrund der heterogenen Trauben waren wir jedoch dazu gezwungen, bis zu drei Lesen pro Rebsorte vorzunehmen. Der Sauvignon Blanc und Viognier wurden zwischen dem 23. August und dem 4. September geerntet. Die späten Sorten, wie der Vermentino, genossen hingegen noch ein außergewöhnlich kühles Klima mit morgendlichen Temperaturen zwischen 12°C und 15°C, wodurch sich ein großartiges Aromen-Potenzial entwickeln konnte. Die Ernte endete am 28. September, ein historisch spätes Datum auf Ornellaia.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden in den ersten Morgenstunden von Hand gelesen und in 15-Kilo-Behältern zur Kellerei transportiert, wo sie sofort gekühlt wurden, damit ihr gesamtes aromatisches Potenzial bestmöglich erhalten blieb. Nach sorgfältiger Selektion wurden die Trauben einer langsamen und sanften Pressung unterzogen, wobei besonders darauf geachtet wurde, sie vor Oxidation zu schützen. Nach einer etwa 12 Stunden dauernden Dekantierungsphase wurden 23% der Moste in neue und 27% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Behälter aus Stahl oder Beton oder Holz. Bei der alkoholischen Gärung wurden 22°C nicht überschritten. Eine malolaktische Gärung kam nicht zum Einsatz. Während der 6-monatigen Reifungsperiode wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung in Flaschen wurden die verschiedenen Partien mit einander vermählt und einer leichten Klärung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde letzte Verfeinerung in der Flasche, ehe er auf den Markt kam.