



ORNELLAIA

POGGIO ALLE GAZZE DELL'ORNELLAIA 2015

- TOSCANA BIANCO IGT

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

61% Sauvignon Blanc, 23% Viognier, 14% Vermentino, 3% Petit Manseng

"Als Frucht eines fast idealen Weinjahres mit Sonne und frischen Temperaturen zu den richtigen Zeitpunkten ist Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2015 von einer schimmernden Strohfarbe und strahlender Jugend. Dem Geruchssinn eröffnen sich intensive und raffinierte Noten reifer Zitrusfrüchte, exotischer Früchte und weißer Blüten. Dem Gaumen präsentiert er sich kräftig und saftig mit einem vibrierenden und kristallklaren Fruchtgeschmack, in dem sich das sonnige und doch nicht zu heiße Jahr widerspiegelt. Im Abgang hinterlässt der Wein eine lang anhaltende Fruchtnote und einen sauberen und frischen Geschmack im Mund.

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2015

Nach dem einzigartigen Weinjahr 2014 zeigte sich das Jahr 2015 von einer sehr regulären, fast lehrbuchartigen Seite. Der Austrieb begann pünktlich in den ersten Tagen im April nach einem normalen Winter: Regnerisch und mild, trotz einiger Tage mit Temperaturen unter null Grad. Der Frühling war trocken und sonnig, ideale Bedingungen für eine reguläre vegetative Entwicklung, die Ende Mai in einer schnellen und vollständigen Blüte gipfelte. Ab Juni hat sich schrittweise ein Trockenstress manifestiert. Der Juli wird als besonders heißer und trockener Monat mit Höchsttemperaturen, die jeden Tag des Monats über 30°C stiegen, in Erinnerung bleiben. Die Hitze hat uns zusammen mit dem Ausbleiben von Regenfällen befürchten lassen, dass die Reifung stocken bleibt und die Ernte vorgezogen werden muss. Zum Glück jedoch kam dann der Regen um den 10. August herum mit starken Niederschlägen, sodass die Trauben ausreifen konnten, und brachte zusätzlich sehr viel kühleres Wetter während der Endphase der Reifezeit. So konnten wir den Sauvignon und den Viognier unter perfekten Bedingungen vom 17. August bis zu den ersten Tagen im September ernten. Der Vermentino erfreute sich einer frischen und sonnigen Zeit, die uns erlaubte, ihn bis Ende des Monats September ausreifen zu lassen.

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, um ihr gesamtes Aromapotenzial zu erhalten. Nach sorgfältiger Selektion wurden die Trauben langsam und schonend gepresst, wobei besonders darauf geachtet wurde, sie vor Oxidation zu schützen. Nach einer etwa 12 Stunden dauernden Klärung wurden 23% der Moste in neue und 27% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Behälter aus Stahl, Beton oder Holz. Bei der alkoholischen Gärung wurden 22°C nicht überschritten. Es kam keine malolaktische Gärung zum Einsatz. Während des 6-monatigen Ausbaus wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung wurden die verschiedenen Partien mit einander vermählt und einer leichten Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.