



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2011

- TOSCANA BIANCO IGT

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

„Der Wein Ornus dell'Ornellaia entspringt der Leidenschaft für unser Terroir und dem Wunsch, dessen Potenzial voll zur Geltung zu bringen, um große Dessertweine aus rosinierten Trauben hervorzubringen, für die der typische Herbstverlauf in Bolgheri – mild und besonders windig – ideal ist. Das warme und sonnige Jahr 2011 spiegelt sich im tiefen Goldton und den überschwänglichen Aromen von exotischen Früchten, getrockneter Aprikose, Zitrusfrüchten und Karamell wieder. Am Gaumen zeigt sich der Wein ausdrucksvoll mit bezaubernden Noten von Honig und exotischen Früchten, ausgesprochen süß und zugleich harmonisch mit einer für den Petit Manseng charakteristischen, lebendigen Säure.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONPERIODE 2011

Im Gegensatz zu dem sehr späten Jahrgang 2010, war das heiße und trockene Klima 2011 für die außergewöhnlich frühe Weinlese verantwortlich. Nach einem regnerischen Winter wartete der Frühling mit besonders warmen Temperaturen auf, was den Wachstumszyklus der Reben um gut 10 Tage verkürzte. Der Austrieb erfolgte ausgesprochen rasch und gleichmäßig, ein gutes Zeichen für einen großen Jahrgang. Im Juni und Juli wurde das Wachstum dann durch die frischeren Temperaturen abgebremst. Die Regenfälle kamen zur rechten Zeit nach Blüte und Farbwechsel und begünstigten somit eine optimale Entwicklung der Beeren. Eine Hitzewelle Ende August beschleunigte schließlich die Reifung so stark, dass man bereits in der letzten Augustwoche mit der Ernte begann. Das sonnige und trockene Septemberwetter bot für die Traubenreife nahezu ideale Bedingungen. Sonne und Regenarmut ließen die Trauben jedoch äußerst rasch und selten einheitlich welken, weshalb die Ernte Anfang Oktober in nur zwei Etappen erfolgte.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine Vinifikationseinheit, die wiederum separat 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 Umfüllen 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 wurde.