



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2014

- 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. Alc.: 13,5%, Restzuckergehalt: 115 g/l, A.T.: 7,5 g/l

„Ornus dell'Ornellaia entspringt der Leidenschaft für unser Terroir und dem Wunsch, dessen Potenzial zur Geltung zu bringen, um große Weine der Spätlese zu erzeugen. Das milde und gut durchlüftete Klima, typisch für den Herbst in Bolgheri, ist sehr geeignet dafür. Ornus 2014 hat eine intensive goldene Farbe mit Bernsteinreflexen. Er hat ein vielschichtiges Aroma, das nach kandierten Orangenschalen, trockenen Aprikosen und Karamell riecht. Geschmacklich besticht er durch das sehr ausgewogene Verhältnis des Zuckergehalts und einer fruchtigen, frischen Säure mit Aprikosen-, süßen Tabak- und leicht bitteren Karamellnoten. Ein würziger, süßer und gleichzeitig leichter Wein.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2014

Der Jahrgang 2014 geht in die Geschichte von Ornellaia als einer der ungewöhnlichsten Jahrgänge ein. Ein warmer und regnerischer Winter, gefolgt von einem milden und trockenen Frühling, führte zu einer normalen Entwicklung der Reben mit einer pünktlichen und regulären Blüte. Auch der Monat Juli verlief normal. Im August war es regnerisch und kalt. Auch wenn diese Bedingungen sicherlich eine Herausforderung für die Reifung der Rotweine waren, hat die Reifung der Weißweine bei diesen Bedingungen fruchtbaren Boden gefunden. Kühle Temperaturen und eine ausreichende Wasserversorgung sind zwei wichtige Elemente für die volle Entfaltung des aromatischen Potenzials und das frische Säurearoma. Das trockene Wetter im September mit viel Sonnenschein und beträchtlichen Temperaturschwankungen in der Nacht ermöglichte eine Überreife zu perfekten Bedingungen mit einem optimalen Verhältnis von Zucker- und Säuregehalt: Der Wein wurde in drei Durchgängen vom 17. September bis 28. Oktober gelesen.

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.