



ORNELLAIA

ORNUS DELL'ORNELLAIA 2009

- 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 Fähigkeit zu erforschen, große Süßweine aus rosinierten Trauben hervorzubringen, für die der typische Herbstverlauf in Bolgheri – mild und besonders windig – ideal ist. Der Jahrgang 2009 war geprägt von heißen Scirocco-Winden im September, die eine rasche und homogene Traubenreife zur Folge hatten. Dieser Umstand spiegelt sich in einem reichhaltigen Wein von großer Konzentration wieder. Von tiefgoldener Farbe, präsentiert sich der Ornus dell'Ornellaia 2009 mit einer sehr komplexen Nase von intensivem Bouquet nach reifen exotischen Früchten, getrockneten Aprikosen und Honig. Im Mund überrascht er mit einer großen Reichhaltigkeit und perfekten Balance zwischen Süße, intensiven Fruchtaromen und lebendiger, frischer Säure. Das lange Finale wird begleitet von zarten Röstnoten und Crema Catalana.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2009

Das Weinjahr 2009 zeichnete sich durch einen kühlen und regnerischen Winter und einen ebenfalls ziemlich frischen und nassen Frühlingsanfang aus, doch der Austriebszeitpunkt lag in der Norm. Nach einem trockenen Mai wartete der Monat Juni erneut mit ausgiebigen Niederschlägen auf, die sich aber nicht negativ auf die vegetative Entwicklung und die Blüte auswirkten. Der Sommer verlief warm und fast niederschlagsfrei mit Temperaturen, die tagsüber häufig die 35°C Grenze überschritten und nur geringe Unterschiede zwischen Tag und Nacht aufwiesen. Der starke Scirocco aus Afrika beschleunigte gegen Ende August/Anfang September die Reife der Trauben und war verantwortlich für deren rasche und homogene Konzentration. Die Lese erfolgte in zwei kurzen Etappen zwischen dem 7. und 15. Oktober, das Zucker-Säure-Verhältnis war zu dem Zeitpunkt optimal.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Aus jedem Erntedurchgang entstand eine Vinifikationseinheit und jede Einheit wurde separat gepresst und vinifiziert. Nach einem ausgedehnten leichten Anpressen und einer eine Nacht lang dauernden natürlichen Klärung gärten die verschiedenen Produktionseinheiten in zu 100% neuen Eichenbarriques bei Temperaturen von höchstens 22°C. Nach Erreichen der gewünschten Balance zwischen Zucker- und Alkoholgehalt wurden die Weine einer zehntägigen Kühlung (0°C) unterzogen, um die Gärung zu stoppen. Es wurde keine malolaktische Gärung durchgeführt. Nach dem Umfüllen reiften die Weine 12 Monate lang, anschließend wurde eine Cuvée der verschiedenen Produktionseinheiten durchgeführt. Auf die Abfüllung folgte eine einjährige Flaschenreife, bevor der Wein schließlich für den Markt freigegeben wurde.