



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2009 “L’EQUILIBRIO”

- BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weinguts zu fördern, prägt seit Beginn die Ornellaia-Philosophie. Ornellaia ist eine *Cuvée* aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc sowie Petit Verdot und der authentische Ausdruck eines einzigartigen *Terroirs*, das im Einklang mit der Natur entwickelt wurde.

VERKOSTUNGSNOTIZEN DES WEINMACHERS

52% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 21% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot

„Reife und Balance sind die beiden Merkmale, die den Ornellaia 2009 wohl am besten beschreiben. Ein Jahrgang, der aus einem anfangs kühlen, dann warmen Weinjahr hervorgegangen ist und bei dem nur das zeitlich genau abgepasste Datum der Lese dafür gesorgt hat, die Frische und aromatische Qualität zu bewahren. Das Duftspektrum dieser Weine ist breit und eindeutig, mit der feinen Würze vollreifer Früchte, in Verbindung mit wohltuenden Akzenten aromatischer Kräuter oder Schokolade. Im Mund entfaltet sich sogleich das harmonische Volumen, unter voller Wahrung des feinen Geschmacks, mit einem ausgesprochen zarten und seidigen Tannin, das ohne jede Herbheit am Ende von einer lebhaften und säuerlich-frischen Note getragen wird.“

Axel Heinz - Mai 2011

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. Starker Scirocco-Wind aus Afrika zwischen Ende August und Anfang September beschleunigte die Reifung, insbesondere bei den frühen Rebsorten wie dem Merlot. Für diese Rebsorte war die Lese – Beginn am 28. August, Abschluss am 14. September – eine der frühesten und schnellsten in der Geschichte der Tenuta dell’Ornellaia. Mitte September spendeten Niederschläge den späten Rebsorten etwas Erfrischung, die anschließend ihre von ausgezeichneter Komplexität geprägte Reife vollenden konnten. Nach einer 9 Tage langen Unterbrechung wurde die Lese am 23. September mit den ersten aromatischen Cabernet Franc-Trauben fortgesetzt. Es folgten die dieses Jahr besonders erlesenen Petit Verdot-Trauben und am 6. Oktober schließlich wurden die letzten Cabernet Sauvignon-Trauben geerntet, die sich durch eine besonders schöne Struktur auszeichneten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, um anschließend ein leichtes Anpressen zu erfahren. Jede Rebsorte und jede Weinbergspartelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 20-25 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Erstbelegung). Der Wein reifte circa 18 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Tenuta dell’Ornellaia.

Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer *Cuvée* vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques verbracht. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.