



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2013 “L’ELEGANZA”

- 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

45% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

„Was für den Jahrgang 2013 zunächst als ein Nachteil erschien – später Austrieb und Blüte – erwies sich letztendlich dank eines warmen Sommers und eines Septembers, der mit kühlen Temperaturen aber sonnigem Wetter ideale Bedingungen für die Ernte bot, als großer Vorteil. Dies führte zu einer langsamen aber kompletten Reifung von großer Ausgewogenheit und einer wunderbaren aromatischen Qualität, die wir gerne als „Eleganz“ definieren. Ornellaia 2013 verfügt über eine kräftige, leuchtende Farbe, ein Bouquet voller prächtiger aromatischer Komplexität, aufgebaut um eine klare, strahlende Frucht, unterstrichen von raffinierter würzige und balsamischen Noten. Am Gaumen entwickeln sich vibrierende und komplexe fruchtige Nuancen, umrahmt von einer dichten, schlanken Struktur mit Tanninen, die eine seltene Harmonie zwischen Festigkeit und Fülle erreichen und in einem lang anhaltenden ausgewogenen und frischen Abgang enden.“

Axel Heinz - Mai 2015

DIE VEGETATIONSPERIODE 2013

Nach einem trockenen Jahr 2012 zeichnete sich der Winter 2013 durch ein mildes aber sehr regnerisches Wetter aus, was zu einem um bis zu 15 Tage verspäteten Austrieb führte. Die Kälte und der Regen führten zu einer unregelmäßigen und sehr langen Blüte – mit einer zweiwöchigen Verspätung im Vergleich zum Durchschnitt – Dies führte zu einer verringerten Produktion und zu einer unregelmäßigen Entwicklung der Trauben. Glücklicherweise war der Sommer, der pünktlich Ende Juni begann, perfekt, trocken und sonnig, doch mit einigen sehr hohen Temperaturen im Juli und August. Der verlangsamte vegetative Zyklus war im Endeffekt vorteilhaft, da er die Reifung bis nach der heißesten Periode verzögerte. Die Gewitter im August senkten die Temperaturen vor allem nachts stark ab. Dies begünstigte die Entwicklung der Aromatik, führte aber auch zu einer im Vergleich zum Durchschnitt verspäteten Lese, zwischen dem 9. September und 14. Oktober, mit vorwiegend sonnigem Wetter ohne übermäßige Hitze.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert, und anschließend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 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 Ornellaia.

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