



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2004

- 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

60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 12% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

„Der 2004er darf zu den Besten Ornellaia-Weinen gezählt werden. Er ist ein exzellentes Beispiel für einen klassischen Jahrgang des Weinanbaugebietes von Bolgheri. Die idealen Bedingungen für die Traubenreife haben eine perfekte Harmonie zwischen edler Reife, geschmacklicher Vielschichtigkeit und eleganter Finesse erzeugt. Die Vermählung der samtigen Fülle des Merlot mit der eleganten und komplexen, von einer kleinen Zugabe an Petit Verdot unterstrichenen Tanninstruktur der Cabernets erschafft ein perfektes Gleichgewicht.“

Axel Heinz

DIE VEGETATIONSPERIODE 2004

Den 2004er kann man als Bilderbuchjahrgang bezeichnen. Das Klima zeichnete sich aus durch einen Winter mit ausreichenden Niederschlägen und nicht zu strengen Temperaturen und einen sonnigen Frühling mit manchem kurzen Gewitter. Der Austrieb erfolgte zwischen dem 30. März und dem 10. April. Bei der Blüte stellte sich eine hohe Fruchtbarkeit der Knospen heraus (bedingt durch die hohen Temperaturen des Vorjahres). Das hohe Ertragspotential wurde durch wiederholtes kräftiges Ausdünnen der Trauben innerhalb der Qualitätsgrenzen gehalten. Der Sommer begann mild mit mäßigen Temperaturen und setzte sich fort mit einem sonnigen und sehr warmen August. Diese idealen Bedingungen haben eine homogene und gleichmäßige physiologische Entwicklung aller Rebsorten ermöglicht. Während der Lese wurde die Reife der Trauben nicht von Niederschlägen unterbrochen, so dass ausreichend Zeit zur Verfügung stand, um das perfekte Datum für die Lese einer jeden einzelnen Parzelle zu beschließen. Die ersten Merlottrauben wurden am 2. September in den neueren Weinbergen geerntet, doch der Großteil erreichte seine volle Reife erst zwischen dem 15. und dem 25. September. Unmittelbar darauf folgte die Lese des Cabernet Franc, während die Ernte des Cabernet Sauvignon am 25. September begann und in der ersten Oktoberwoche endete.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet. Nach aufmerksamer Bewertung wurden sie vor und nach dem Entrappen mit großer Sorgfalt auf dem doppelten Auswahltisch selektiert und anschließend leicht angepresst. Jede Rebsorte und Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert und es entstanden insgesamt 51 verschiedene Basisweine, die die überaus unterschiedlichen *Terroirs* des Weingutes repräsentieren. Auf die eine Woche lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von 18 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich in Eichenfässern (70% neue Fässer, 30% Zweitbelegung). Der Wein reifte insgesamt 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.