



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2014 "L'ESSENZA" - 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

34% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc

"Das Jahr 2014 von Ornellaia war, seit wir uns erinnern können, eines der arbeitsintensivsten. Trotzdem konnten wir sehr ansprechende Weine von hoher Qualität produzieren. Die späte Reifung der Weintrauben hat der Frucht erlaubt, ihre Lebendigkeit und ihre Frische vollkommen zu entfalten. Was einem vor allem überrascht, ist die hohe Qualität des Tannins auf dem Gaumen: Weich, raffiniert und ohne Kanten. Dieses Jahr repräsentiert den Kern der Philosophie des Weinguts, "L'Essenza" von Ornellaia: Sein natürlicher Stil, die herausragende Qualität seines *Terroirs* und das Können derjenigen, die in den Weingärten und im Weinkeller arbeiten.

Axel Heinz - Mai 2016

DIE VEGETATIONSPERIODE 2014

Das Jahr 2014 ist als eines der Besondersten in die Geschichte Ornellaias eingegangen und wird als solches immer in Erinnerung bleiben. Nach einem warmen Winter, der viel Regen sah, kam ein milder und trockener Frühling, der eine normale vegetative Entwicklung mit einer pünktlichen und normalen Blüte gebracht hat. Nach einem normal verlaufenden Juli sorgte ein kalter August mit viel Regen für schwierige Bedingungen für die Traubenreife und erhöhtem Risiko zu Krankheiten. Die gewissenhafte Entblätterung und Behandlungen den ganzen Monat hindurch haben jedoch erlaubt, die Weintrauben gesund zu halten und bis zu September und Oktober reifen zu lassen. Die beiden letzten Monate bescherten uns perfekte Bedingungen mit einem zumeist heiteren und trockenen Wetter mit optimalen Reifebedingungen. In der Erntephase war die gewissenhafte Auswahl der Weintrauben besonders wichtig, sowohl auf dem Feld, wo wir in einigen Weinstöcken die Weinlese in drei Phasen unterteilt haben, als auch auf dem Sortiertisch, damit in die Wannen ausschließlich makellos gesunde und voll gereifte Weintrauben kamen.

2014 war eine der längsten und spätesten Weinlesen in Ornellaia, in der die ersten Merlot-Trauben ab dem 6. September geerntet wurden, jedoch die Trauben der meisten alten Weinstöcke- einschließlich einiger Merlot-Trauben - erst im Oktober gelesen worden sind. Der Abschluss der Weinlese am 22. Oktober war der späteste seit Beginn der Geschichte Ornellaias.

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 Weinbergparzelle wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahl tanks 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.