



ORNELLAIA

ORNELLAIA 2015 "IL CARISMA" - BOLGHERI DOC SUPERIORE

Der Wunsch, die außergewöhnliche Qualität des Weingutes 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 bewirtschaftet wird.

ANMERKUNGEN DES ÖNOLOGEN NACH DER WEINPROBE

53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

"Wie auch Personen von großem "Charisma" wissen sich die Weine der großen Jahrgänge auf natürliche und ungezwungene Art zu behaupten: ihr inneres Gleichgewicht lässt sie ohne großes Blendwerk von alleine glänzen. Der Ornellaia 2015 entspricht ganz diesem Charakterzug. Aus einer besonders ausgeglichenen Lese geht eine der bemerkenswertesten Versionen dieses Weines hervor. Seine gewohnt intensive Farbe weist auf einen Wein mit viel Struktur und Intensität hin. Die Nase wird durch fruchtige, reife, aber gleichzeitig frische Aromen geprägt und von klassischen Balsam- und Gewürznoten abgerundet. Am Gaumen ist er üppig, dicht und ausladend, von einer außergewöhnlichen, herb-würzigen Beschaffenheit, samtig dicht und von einer großen Feinheit, die sich im Mund ausdehnt. Der lange Abgang schließt mit einer Empfindung von Beständigkeit und feinen Gewürznoten."

Axel Heinz - Mai 2017

DER JAHRGANG 2015

Nach dem ungewöhnlichen Jahr 2014, hat sich 2015 als ein ganz normales Wetterjahr erwiesen, fast so wie es im Buche steht. Auf einen normalen, regnerischen und milden Winter mit nur wenigen Frosttagen, begann der Austrieb pünktlich in den ersten Apriltagen. Der Frühling war trocken und sonnig - ideale Bedingungen für ein reguläres Pflanzenwachstum, das bereits Ende Mai mit einer vollständigen Blüte seinen Höhepunkt fand. Im Juni machte sich zunehmend der Dürrestress bemerkbar. An den Monat Juli, in dem die täglichen Höchsttemperaturen ohne Ausnahme über 30°C lagen, wird man sich als speziell heißen und trockenen Monat erinnern. Die anhaltende Hitze und die ausbleibenden Regenfälle haben uns zu diesem Zeitpunkt das Stocken des Reifeprozesses und eine vorgezogene Weinlese befürchten lassen. Glücklicherweise hat es aber um den 10. August herum reichlich geregnet, was einerseits den Reifeprozess wieder in Gang gesetzt und andererseits für das Ende der Reifephase eine wesentlich kühlere Witterung gebracht hat. Danach gab es beständig kühles und sonniges Wetter, sodass wir die gesamte Weinlese in aller Ruhe durchführen und jeweils abwarten konnten, bis in jedem Weinberg der ideale Reifezeitpunkt erreicht wurde. Das heißt, die ideale Kombination aus lebendiger, aromatischer Qualität und einer perfekten, phenolischen Reife mit hohem Gehalt an weichen Tanninen konnte erreicht werden. Die Weinlese 2015 begann am 29. August mit dem Merlot und endete am 12. Oktober mit den Schlusslichtern Cabernet Sauvignon und Petit Verdot.

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 Weinbergspartelle 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.