



TENUTA DELL'ORNELLAIA

Ornellaia 2008

Bolgheri DOC Superiore

Rebsorten:

54% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot, 16% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot

Klima und Weinlese:

Das Weinjahr 2008 zeichnete sich durch einen kühlen und regnerischen Winter aus, der Austriebszeitpunkt lag in der Norm. Der zur Blütezeit regenreiche Frühling verlangsamte den Fruchtansatz und verursachte eine natürliche Reduzierung des Produktionspotenzials der Weinstöcke. Der von intensiver Hitze geprägte Sommer verlief bis zur ersten Septemberdekade fast niederschlagsfrei. All dies ermöglichte einen guten Verlauf der Färbung und eine ausgezeichnete Reifung: Kühle Nächte sorgten für eine optimale Entwicklung der Aromen und der Farbe, während die sonnige Witterung eine weitere Konzentration der Beeren begünstigte und Merlot- und Cabernet Franc Trauben von großer Fülle hervorbrachte. Mitte September führte der Tramontanawind zu einem Rückgang der Temperaturen. Der kühle und windige, doch sonnige Herbst war besonders günstig für die späten Rebsorten, insbesondere für den Cabernet Sauvignon, der in den letzten September- und den ersten Oktobertagen vollendet reifen und dabei großes Aromapotenzial und einen hohen Polyphenolgehalt anhäufen konnte.

Vinifikation und Ausbau:

Die Weinlese der Merlottrauben erfolgte vom 2. bis zum 18. September, während der Cabernet Franc vom 9. bis zum 30. September, der Petit Verdot vom 17. bis zum 26. September und der Cabernet Sauvignon schließlich vom 24. September bis zum 7. Oktober gelesen wurde. 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 Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Auf die eine Woche 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 20 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 8 Monate in Barriques verbracht. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zehnmonatigen Flaschenreife.

Verkostungsnotizen:

Verkostungsnotiz Mai 2011

Der Ornellaia 2008 ist ohne Frage der vollkommene Ausdruck des Terroirs von Bolgheri. Als Frucht einer geringen und daher besonders konzentrierten Erntemenge vermählt er das reife Traubengut der ersten Septemberdekade perfekt mit der großen Frische und Lebendigkeit der Beeren, die ab der zweiten Septemberhälfte bis Oktober langsam bei kühlem und windigem Klima reiften. Besonders intensive, dunkle und tiefe Farbe. In der Nase entfaltet er reiche, konzentrierte und vollreife Frucht, gepaart mit den typischen balsamischen Noten von Tabak und mediterranen Kräutern. Der intensive, reichhaltige und dichte Gaumen besticht durch große Konzentration und kraftvolle, doch zugleich feine, samtige und lebhaft Tannine, die dem Ornellaia 2008 eine großartige Struktur schenken. Ein Wein mit großem Lagerpotenzial!