



## Ornellaia Bianco

Toscana DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Weisswein-Rarität von Ornellaia

### Beschreibung:

Mit ihrem Bianco zeigt die berühmte Tenuta dell'Ornellaia, dass ihr Können nicht nur grossen Rotweinen gilt. Seit 2013 entsteht hier auch ein Weisswein, der zu den gesuchtesten Raritäten Italiens zählt. Streng limitierte Mengen, handverlesene Trauben und höchste Präzision im Keller machen ihn zu einem Ausnahmewein, der weit über die Toscana hinaus Beachtung findet, denn es ist ein sortenreiner Sauvignon Blanc, der den Charakter der kalk- und mineralreichen Böden gekonnt mit den klimatischen Einflüssen an der toskanischen Küste sowie klassischem Barrique-Raffinement verbindet. Das Resultat ist tiefgründig, puristisch und besitzt hervorragendes Reifepotenzial.

### Aromenprofil:

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Temperatur:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Produzent:</b>	Tenuta dell'Ornellaia
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Artikelnummer:</b>	0988023

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Ornellaia Bianco**

Toscana DOC  
Tenuta dell'Ornellaia

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sauvignon Blanc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weissweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.