2015 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Die 30. Lese des Kultweins aus dem Bolgheri

Beschreibung:
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. 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 Weinbergsparzelle wurde separat vinifiziert. 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.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Ornellaia
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 98/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Artikelnummer:	0112315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Wine Spectator 97/100, Antonio Galloni 98/100
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 17% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch