



2017 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Der perfekte Essensbegleiter vom Ornellaia-Weingut

Beschreibung:

Le Volte dell'Ornellaia kombiniert die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter, grosszügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil von Le Volte dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon, spiegelt die Philosophie und das Savoir-Faire von Ornellaia wieder.

Degustationsnotiz:

Le Volte dell'Ornellaia 2017 ist das Kind eines besonders heissen und regenarmen Winzerjahres und stellt sich uns in seiner gewohnt intensiven, rubinroten Färbung vor. In der Nase bestechen angenehme Aromen von reifen Beerenfrüchten und Gewürznoten, die am Gaumen von einer knackigen Säure sowie einer ausgewogenen und samtigen Tanninstruktur unterstützt werden.

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:	Toscana
Subregion:	Diverse Toscana
Produzent:	Ornellaia
Bewertung(en):	Parker 92/100
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Rebsorte(n):	Merlot
Artikelnummer:	0179717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 92/100
Rebsorte(n):	Merlot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.