



2017 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Der Jubiläumsjahrgang des Le Serre Nuove

Beschreibung:

Der beliebte «Second Vin» von Ornellaia stammt aus jüngeren Rebflächen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie der Ornellaia hergestellt. Die Ernte erfolgt von Hand. Der neue Jahrgang hebt alle Eigenschaften des einzigartigen Klimas des Bolgheri hervor. Er vereint Grosszügigkeit und dynamische Geschmackstiefe.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein traumhaft komponiertes Bouquet nach Walderdbeeren und Sauerkirschen, prächtigen balsamischen Noten, auch Nougat, schliesslich ein Hauch Gewürznelke. Am Gaumen von unvergleichlicher Eleganz und Intensität, wiederum viel verschwenderische, rote Frucht, untermauert von reifen Tanninen, die noch etwas Grip zeigen; insgesamt sehr schön balanciert, ausdrucksstark, und lange im Abgang.

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):	Score 19/20, Falstaff 93/100
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
Artikelnummer:	0159417

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC

Tenuta dell'Ornellaia

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Score 19/20, Falstaff 93/100

Rebsorte(n): 54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 15 Monate in Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.