



## 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, untermalt von reifen Tanninen, die noch etwas Grip zeigen; insgesamt sehr schön balanciert, ausdrucksvoll, 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Bolgheri
<b>Produzent:</b>	Ornellaia
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Falstaff 93/100
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0159417

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC

Tenuta dell'Ornellaia

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, Falstaff 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	54% Merlot, 26% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 6% Petit Verdot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.