



2017 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Neu eingetroffen: der Bolgheri-Klassiker Ornellaia

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 Weinbergspartelle wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt circa 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich hauptsächlich in Eichenbarriques (70% neue und 30% Erstbelegung). 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 95–96/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10% Petit Verdot, 9% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0112317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 95–96/100
Rebsorte(n): 56% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 10%
Petit Verdot, 9% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2036
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.