



2021 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Leidenschaftlicher Bolgheri aus bestem Hause

Beschreibung:

Le Serre Nuove dell'Ornellaia stammt aus vorwiegend jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie der Ornellaia hergestellt. Der Blend aus den internationalen Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Cabernet Franc, die natürlich in erster Linie im Bordeaux heimisch sind, vereint eine grosszügige Aromatik und Geschmackstiefe und gleichzeitig viel Persönlichkeit.

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:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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, James Suckling 94/100
Ausbau:	15 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	2025–2034
Rebsorte(n):	50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot
Artikelnummer:	0159421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC

Tenuta dell'Ornellaia

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 94/100
Rebsorte(n):	50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot
Trinkreife:	2025–2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate im 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.