



2021 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Limitierter Kultwein aus dem Bolgheri

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 Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert. Der Wein reifte circa 18 Monate in Barriquen in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zur Cuvée vermählt und für weitere 6 Monate in Barriquen zurück gefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, granatrote Akzente. Eine bezaubernde, sehr feingliedrige Nase nach reifen Kirschen, floralen Noten, auch etwas Gewürznelke und Schokoladentarte. Am Gaumen eröffnet der Ornellaia mit einer fein komponierten Fruchtpalette von vorwiegend roten Früchten, Himbeeren und Preiselbeeren, auch Hagebuttengelee, insgesamt einen sehr eleganten Eindruck vermittelnd; über die Mitte hinaus aromatisch fest bleibend, mit einer Tanninstruktur, die zupackt aber immer den eleganten Gesamteindruck behält; leicht rauchig und würzig im anhaltenden Finale. Ein Langstreckenläufer.

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:

Toscana

Subregion:

Bolgheri

Produzent:

Ornellaia

Bewertung(en):

James Suckling 99/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 97/100, Parker 96/100, Score 20/20

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Rebsorte(n):

53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot

Artikelnummer:

0112321

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 99/100, Decanter 97/100, Parker 96/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	53% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 15% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
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.