



## 2022 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Leidenschaftlicher Bolgheri von der ikonischen Tenuta Ornellaia

### 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.

|                       |                                                        |
|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                                                |
| <b>Region:</b>        | Toskana                                                |
| <b>Subregion:</b>     | Bolgheri                                               |
| <b>Produzent:</b>     | Ornellaia                                              |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20                                            |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im Barrique                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                 |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0159422                                                |

## 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                                                                                                                                           |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 65% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc                                                                                                |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2035                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate im 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. |