



## 2023 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Bestseller des Ornellaia-Weinguts

### **Beschreibung:**

Der le Volte dell'Ornellaia verbindet die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter und grosszügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil des le Volte dell'Ornellaia spiegelt die Philosophie und das Können von Ornellaia wider.

### **Degustationsnotiz:**

Dunkles Rubin, violette Reflexe. Ein sehr vinöses, ausschweifendes Bouquet nach Kirschen und Cassis, auch einige Zimtnoten und Crémantschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen, fruchtbetonten Gaumenaromatik, wiederum Kirschen, auch Himbeeren, sehr saftig und feinaromatisch, von mittlerem Körper; sanfte Röstaromen und etwas Unterholz im anhaltenden Finish.

### **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:** Diverse Toskana

**Produzent:** Ornellaia

**Bewertung(en):** Decanter 91/100, Antonio Galloni 90/100, Score 18/20

**Ausbau:** 10 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0179723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Le Volte**

Toscana IGT  
Ornellaia

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Decanter 91/100, Antonio Galloni 90/100, Score 18/20  
**Rebsorte(n):** 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 10 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.