2013 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Gerade eingetroffener grosser 2013er

Descrizione del vino:
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 Weinbergsparzelle 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 zu

Nota di degustazione:
Konzentriertes Rubin, granatrote Nuancen. Ein sehr vinöses Bouquet, das sich nach und nach entwickelt, geprägt von einer strahlend rotfruchtigen Note (Himbeeren, Preiselbeeren) und Cassis, ergänzt durch Zimtnoten und einen Hauch Grafit; am Gaumen manifestiert sich ein sehr eleganter Auftakt, der sich rasch ausweitet in eine warmfruchtige, vibrierende Aromatik, viel reife Frucht und einige Malznoten, nach und nach auch schokoladige Aromen und eine Spur Bourbon-Vanille; schon jung sehr zugänglich, wird er sich die kommmenden Jahre noch weiter entwickeln und perfekt ausbalancieren; eine feste Struktur im langen, leicht frischen Finish.

Abbinamenti:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:
Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Bolgheri
Produttore:	Ornellaia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2031
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Numero di articolo:	0112313

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	45% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 10% Cabernet Franc, 7% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch