



2014 Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Traum aus Italien

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 Weinbergspazelle wurde separat vinifiziert.

Nota di degustazione:

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.

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:

James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100

Vinificazione:

18 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2032

Varietà d'uva:

34% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0112314

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ornellaia

Bolgheri Superiore DOC
Tenuta dell'Ornellaia

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Parker 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 90/100
Varietà d'uva:	34% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 20% Petit Verdot, 14% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2032
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.