



2023 Le Serre Nuove Toscana IGT

Tenuta dell' Ornellaia

95/100 Parker, 95/100 Falstaff

Typ	Rot
Herkunft	Toscana, Ornellaia
Produzent	Ornellaia
Qualitätsstufe	IGT
Ausbau	Im Barrique
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 10 - 12 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Grösse	70cl
Artikelnummer	27020723

Bemerkungen

Die Tenuta dell'Ornellaia liegt unweit des Meeres und der berühmten Zypressen-Allee, die von Bolgheri nach Castagneto Carducci führt. Die Rebgärten, mustergültig angelegt und akribisch gepflegt, umgeben mit ihren 91 ha das avantgardistische und grosszügige Kellereigebäude. Seit 2005 gehört das Kultgut zu 100 Prozent der toscanischen Weinhandelsdynastie Frescobaldi. Die operative Leitung besorgen Leonardo Raspini (Direktion), Alex Belson (Export) und Axel Heinz (Önologe). Die Weine von Ornellaia ernten kontinuierlich die höchsten internationalen Auszeichnungen - allen voran die Spitzenprodukte Masseto und Ornellaia - und sind zum Synonym für Spitzenweine aus der Maremma geworden.

Passt zu

Passt hervorragend zu mediterranen Gerichten mit Rindfleisch, Lamm und Wild mit aufwändigen Beilagen oder einfach so zum Geniessen.

Degustationsnotizen

Die Trauben werden von Hand in kleinen Kisten geerntet, sorgfältig selektiert und anschließend leicht angepresst. Jede Rebsorte und Weinbergspazelle wird separat vinifiziert und es entstanden insgesamt 54 verschiedene Basisweine. Eine alkoholische Gärung in Stahltanks von 26-30°C, Maischestandzeit von 18 Tagen. Die malolaktische Gärung in Eichenbarriques (70% neue Barriques, 30% Zweitbelegung) mit 18 Monate Reifung in Barriques. Nach 12 Monaten zu einer Cuvée vermählt und für weitere 6 Monate in Barriques ausgebaut. In der Nase sehr saubere Frucht mit einem Hauch nach Cassis dunkle Beeren, Peperoni, getrocknetes Heu. Im Gaumen dicht und samtig (Merlot), feine Frucht vermischt mit frischen Eichenholzaromen. Wunderbar gradlinig und schon fast klassisch die Struktur. Herrlich ausgewogen und balanciert.