

# DRINKS.

## Ornellaia Le Serre Nuove Dell'ornellaia Bolgheri DOC 2022 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	79970822
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Ornellaia e Masseto Società Agricola S.r.l., Località Ornellaia, 191 Fraz. Bolgheri, 57022 Castagneto Carducci, Italie
Marke	Ornellaia
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	21 Monate
Degustationsnotiz	Facettenreiche Aromatik mit Brombeeren, Backpflaumen, Himbeeren und Kirschen, begleitet von floralen, würzigen sowie erdig-balsamischen Nuancen. Dazu gesellen sich Noten von cremiger Vanille, Eichenholz, Schokolade, Tabakrauch und Leder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein mit einer schönen Tanninstruktur.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 33% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot, 18% Cabernet Franc und 17% Petit Verdot



Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2022
Passend zu	Käse, Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

## Beschreibung

Die Ländereien von Ornellaia befinden sich nur wenige Kilometer von der Mittelmeerküste entfernt und sind mit berühmten Bordeaux-Rebsorten bestockt, wie es für die Hersteller in der Toskana typisch ist. Die Kellerei rühmt sich damit, hochwertige Weine in der Nähe von Bolgheri zu produzieren. Zum Sortiment gehören sowohl Supertoskaner, die trotz fehlender Denomination stark nachgefragt sind, als auch Weine mit DOC-Status. Die ersten Rebstöcke wurden im Jahr 1982 auf dem Weingut gepflanzt. Der Le Serre Nuove ist der Zweitwein des Hauses. Das bedeutet, dass der Rotwein nicht ganz an die Spitzenqualität des Ornellaia Hauptweins heranreicht, dafür aber zugänglicher ist und ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis bietet. Die Cuvée besteht aus vier Rebsorten, die von Anfang September bis Anfang Oktober 2020 geerntet wurden. Die Trauben wurden zwei Wochen lang in Stahlwannen vergoren und danach einer ebenso langen Maischestandzeit unterzogen. Nach einer zwölfmonatigen Reifung im temperaturkontrollierten Keller folgte die Assemblage der bis dahin einzeln vinifizierten Komponenten - denn das Team von Ornellaia behandelt jede Parzelle als ein Individuum. Anschliessend durfte der Wein weitere drei Monate in Fässern sowie sechs Monate in Flaschen ruhen. Der DOC-Wein behält bis 2034 seine optimale Trinkreife bei.