



Le Serre Nuove, Bolgheri DOC Magnum 2016

Art. Nr.: 1448116

Hersteller: Ornellaia, Bolgheri

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Bolgheri

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2032

Bodentyp: Vulkangestein, Schwemmboden

Vinifizierung/Ausbau: Jede Rebsorte und jede Weinbergsparzelle wurden separat vinifiziert. Auf die einwöchige Gärung inahltanks bei Temperaturen von 26 bis 30 °C folgte eine Maischestandzeit von insgesamt 10 bis 15 Tagen. Die in den Stahl tanks begonnene malolaktische Gärung kam nach dem Umfüllen in Barriques zum Abschluss. Der Wein reifte circa 15 Monate in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes. Nach den ersten 12 Monaten wurden die Weine zu einer Cuvée vermählt und für weitere 3 Monate in Barriques verbracht. Nach einer sechsmonatigen Flaschenreife erfolgte schließlich die Freigabe für den Markt.

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 125.10

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase Brombeeren, Cassis, Tabak, am Gaumen dicht, Zartbitterschokolade, dunkle, reife Beeren, etwas Vanille, seidige Tannine, langer Nachhall.