



Ornellaia Bolgheri DOC Superiore 2014

Art. Nr.: 1083314

Hersteller: Ornellaia, Bolgheri

In der original 6er Holzkiste

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Bolgheri

Jahrgang: 2014

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

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2030

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet, entrappt, doppelt selektiert und leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergspartzele wurde separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange 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 temperierten Kellern. Nach 12 Monaten wurden die Weine zur Cuvée vermählt und weitere 6 Monate in Barriques gefüllt. Die Freigabe für

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Falstaff: 92

James Suckling: 95

Wine Spectator: 91

Speiseempfehlung:

Geflügel: Grillen/Braten

Rind: Gebacken

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 169.30

Verkostnotiz

Intensives dunkles Rot, in der Nase reife Fruchtaromen, klassische Balsam- und Tabaknoten, Anklänge mediterraner Kräuter, am Gaumen

