



Ornellaia Bolgheri DOC Superiore Magnum 2015

## Ornellaia Bolgheri DOC Superiore Magnum 2015

Art. Nr.: 1083415

**Hersteller:** Ornellaia, Bolgheri

In der original Einzelholzkiste

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Bolgheri

**Jahrgang:** 2015

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

**Alkoholgehalt:** 14 %

**Reife:** bis 2035

**Bodentyp:** Vulkangestein, Schwemmboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten geerntet, entrappt, doppelt selektiert und leicht angequetscht. Jede Rebsorte bzw. Weinbergspartelle wurde separat vinifiziert. Auf die 2 Wochen lange Gärung inahltanks bei 26-30°C folgte eine Maischestandzeit von 10-15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzog sich in Eichenbarriques (70 % neue und 30 % Erstbelegung). Der Wein reifte ca. 18 Monate in Barriques in temperierten Kellern. Nach 12 Monaten wurden die Weine zur Cuvée vermählt und weitere 6 Monate in Barriques gefüllt. Die Marktfreigabe erfolgte nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** üppig

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

### **Bewertung:**

**Vinous by Antonio Galloni:** 98

**James Suckling:** 98

**Wine Spectator:** 97

### **Speiseempfehlung:**

**Geflügel:** Grillen/Braten

**Rind:** Gebacken

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 484.40**



**Verkostnotiz**

Tiefdunkles Purpur mit fast schwarzem Kern, intensives Bukett... warzkirsche, zarter Vanilletouch, etwas Tabak, mächtige  
Struktur, dunkle Beerennoten, tiefer Fruchtschmelz, gut eingebund... artiges Tanningerüst, sehr langer Abgang.