



## Le Serre Nuove 2021

Intensives, undurchsichtiges Rubinrot mit schwarzen Reflexen; in der Nase verführerisch nach Brombeeren, Cassis, Zedernholz und süssem Tabak duftend. Am Gaumen sehr dicht, mit Aromen von Zartbitterschokolade, edlem Holz, dunklen, reifen Beeren und einem Hauch Vanille. Er zeigt sich bereits in der ersten Trinkreife mit seidigen Tanninen und sehr langem, perfekt ausbalanciertem Finale.

Produzent	Ornellaia
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Bolgheri
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2021
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	349461
Passt zu	Schmorgerichten, Wild, Lamm, Rind, mediterrane Küche



### Vinifikation

Die Trauben für den Le Serre Nuove werden von Hand geerntet und streng selektioniert. Jede Rebsorte wird separat vinifiziert. Die Jungweine reifen 18 Monate in neuen und gebrauchten Barriques. Nach den ersten 12 Monaten werden sie zu einer Cuvée vermählt und weitere 6 Monate im Barrique verfeinert.

### Terroir

Ornellaia liegt halb verborgen am Fuss der Hügel bei Bolgheri, nur wenige Kilometer von der Mittelmeerküste entfernt. Während der Sommermonate streicht die frische Meeresbrise sanft über die Weinberge und nahen Olivenhaine, im Winter schützen die Hügel vor den kalten Nordwinden.





## Geschichte

Der mit der selben Leidenschaft und Liebe zum Detail wie der Ornellaia erzeugte Le Serre Nuove dell'Ornellaia ist ein würdiger Zweitwein. Die Komposition aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot vereint Zugänglichkeit und eine beachtliche Geschmackstiefe mit bewährtem Alterungspotenzial.

