



Ornellaia 2021

Seine gewohnt intensive Farbe weist auf einen Wein mit viel Struktur und Intensität hin. Die Nase wird durch fruchtige, reife, aber gleichzeitig frische Aromen geprägt und von klassischen Balsam- und Gewürznoten abgerundet. Am Gaumen ist er üppig, dicht und ausladend, von einer aussergewöhnlichen, herb-würzigen Beschaffenheit, samtig dicht und von einer grossen Feinheit, die sich im Mund ausdehnt. Der lange Abgang schliesst mit einer Empfindung von Beständigkeit und feinen Gewürznoten.

Produzent Ornellaia Kategorie Rotwein Land Italien Region Toskana Subregion Bolgheri Klassifizierung DOC Jahrgang 2021 Flaschengrösse 75 cl 16° - 18° Trinktemperatur Lagerfähigkeit bis 2041

Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit

Verdot, Cabernet Franc

Allergie-Infos enthält Sulfite

Artikelnummer 320918

Passt zu Kalbfleisch, edlen Fleischstücken.

Wild, Rind



Vinifikation

Die Trauben werden von Hand in 15-kg-Kisten geerntet und vor und nach dem Entrappen auf dem doppelten Auswahltisch selektiert und anschliessend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergsparzelle wird separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahltanks bei Temperaturen von 26–30 °C folgt eine Maischestandzeit von insgesamt 10–15 Tagen. Die malolaktische Gärung vollzieht sich hauptsächlich in Eichenbarriques. Der Wein reift während circa 18 Monaten in Barriques in den temperierten Kellern des Weingutes Ornellaia. Nach den ersten zwölf Monaten werden die Weine zur Cuvée vermählt und für weitere sechs Monate in Barriques zurückgefüllt. Die Freigabe für den Markt erfolgt nach einer zwölfmonatigen Flaschenreife.



Ornellaia 2021 Seite 1 / 2





Geschichte

Der Bordeaux-Blend aus der Toskana sorgte 1985 für Furore. Dies hat sich bis heute nicht geändert. Modern gemacht und doch ganz der regionalen Tradition verpflichtet ein Wein, den man im Leben zumindest einmal getrunken haben will.

