

Bolgheri DOC Superiore Ornellaia 2020

limitiert

Große Eleganz und große Kraft, ein Feuerwerk an Aromen, seidiges Tannin, unendlicher Abgang

Winzer: Ornellaia
Region: Toskana
Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot
Farbe: rot
Ausbau: Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Ein Wein für jetzt und für die Ewigkeit

0.75 l – Bestellnummer 06520

AIS: 5/5 Trauben
Spectator: 96/100 Punkten
Parker: 97/100 Punkten

Ornellaia
Toskana

Auch die Tenuta dell Ornellaia liegt nahe an der berühmten, von Carducci besungenen Zypressenallee, die von der Küstenstraße Aurelia aus nach Bolgheri führt. In den beiden Weingärten des Guts, Ornellaia und Bellaria, wachsen Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und auch Merlot und etwas Petit Verdot. Trotz der unmittelbaren Nähe zur Tenuta San Guido ist der Ornellaia das moderne Gegenstück zum Sassicaia. Das Unternehmen Tenuta dell Ornellaia wurde 1981 von Marchese Lodovico Antinori aus der Florentiner Weindynastie mit dem Ziel gegründet, einen großen Rotwein nach französischem Vorbild zu vinifizieren. 1987 wurde ein hochmodernes Kellereigebäude eingeweiht. Die perfekten Trauben werden in jeder einzelnen Parzelle nicht nur separat geerntet und einer zweifachen Tisch-Selektion von Hand unterzogen, sondern auch separat vinifiziert. Nach 20 bis 30 Tagen werden die einzelnen Partien in französische Barriques gegeben. Nach zwölf Monaten werden die Eichenfässer nach strenger Prüfung - Mosaikstein zu Mosaikstein - zu der endgültigen Cuvée zusammengeführt. Nach weiteren sechs Monaten Schönheitsschlaf im Eichenfaß und zwölf Monaten Flaschenreife kommt der Ornellaia auf den Markt. Ornellaia-Weine zeichnen sich durch besondere Eleganz und Harmonie aus. Im betörenden Duft kokettieren rote, reife Früchte mit den dunklen, feurigen Tönen von Bitterschokolade und Zedernholz. Das wundervoll seidige Tannin wird getragen von feinen Leder-, Tabak- und balsamischen Noten, die dem Wein den sprühenden, unwiderstehlichen Charme geben.

Abbildung unverbindlich