



Ornellaia 2022

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	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2042
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322282
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 Auswahltafel selektiert und anschliessend leicht angequetscht. Jede Rebsorte und jede Weinbergssparzelle wird separat vinifiziert. Auf die zwei Wochen lange alkoholische Gärung in Stahl tanks 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.

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.

