



Le Serre Nuove 2023

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 Trinkreihe mit seidigen Tanninen und sehr langem, perfekt ausbalanciertem Finale.

Produzent	Ornellaia
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Subregion	Bolgheri
Klassifizierung	DOC
Jahrgang	2023
Flaschengröße	75 cl
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2035
Traubensorten	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	323132
Passt zu	Gemüse, Trüffel, Schmorgerichten, Wild, Lamm, Rind, mediterraner Küche



Vinifikation

Der Ausbau findet während 6 bis 24 Monaten im Barrique statt.

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.

