



2022 Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Bestseller des Ornellaia-Weinguts

Beschreibung:

Der le Volte dell'Ornellaia verbindet die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter und grosszügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil des le Volte dell'Ornellaia spiegelt die Philosophie und das Können von Ornellaia wider.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubin, violette Reflexe. Ein sehr vinöses, ausschweifendes Bouquet nach Kirschen und Cassis, auch einige Zimtnoten und Crémantschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen, fruchtbetonten Gaumenaromatik, wiederum Kirschen, auch Himbeeren, sehr saftig und feinaromatisch, von mittlerem Körper; sanfte Röstaromen und etwas Unterholz im anhaltenden Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Diverse Toscana

Produzent:

Ornellaia

Bewertung(en):

Score 18/20

Ausbau:

10 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.0 %

Rebsorte(n):

51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer:

0179722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	51% Cabernet Sauvignon, 44% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.