



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2010er Ornus Dell' Ornellaia Vino liquoroso

Ornellaia Toskana

Artikelnummer	486283-2010
Kartoninhalt (Fl.)	3
Ausbau	zu 100% in neuen Eichenbarriques
Alkohol	13 % vol.
Restzucker	116,7 g/l
Säure	6,1 g/l
Farbe	weiss
Temperatur	11-14°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	Toskana Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata "Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2010 Das Jahr begann mit einem kalten feuchten Winter gefolgt von einem regnerischen Frühjahr. Trotz des sonnigen Julis blieben die Reben mit ihrem Wachstum zurück und es gab eine deutlich spätere Weinlese. Sorgfältiges Weinberg-Management, streng selektive Auswahl bei der Lese und viel Geduld waren erforderlich. Belohnt wurde man mit konzentrierten, sauberen und hochgradigen Mosten. Die Weine zeichnen sich aus durch Eleganz und Finesse, sie sind sehr aromatisch und saftig.
Rebsorte	Petit Manseng Diese weiße Rebsorte ist eine eher ertragsschwache aber hochwertige Sorte. Durch ihre harte Schale, kann die Traube ohne Schäden lange am Stock ausreifen, um einen hohen Zuckergehalt zu erreichen. Unter anderem wird sie für die Süßweine des Jurancon verwendet. Neben ihrem Ursprungsland Frankreich wird die Rebsorte mittlerweile auch in Australien, Kalifornien, Uruguay und Italien angebaut. Die Rebsorten Petit Manseng und Gros Manseng sind sehr eng miteinander verwandt.
Erzeuger	Ornellaia Ornellaia - der klangvolle Name des legendären Weingutes eilt seinem Ruf voraus. Unverwechselbar drückt die Kollektion ihr großes Terroir nuancenreich aus. Der Weinerzeugung liegt ein strenges Qualitätsmanagement zugrunde, das kompromisslos vom Star-Winemaker Axel Heinz umgesetzt wird.
Beschreibung	"Dunkles Gold, glänzend mit karamell braunen Reflexen, im Bouquet deutlich eigenwillige, für den Petit Manseng typische Töne. Die Fruchtkomponente präsentiert sich sehr lebhaft mit Zitrusnoten, Zitronenschale und mineralischen Anklängen. Im Mund offenbart er eine schöne Balance zwischen der feinen Süße und lebhafter Säure. Langer, mineralischer Nachklang."
Empfehlung	"Gekühlt bei 11 Grad Celsius- 14 Grad Celsius, passt am besten zu warmen Desserts wie z.B. Beeren - Crumble mit Walnüssen, Crêpes und zu reifem Käse, auch Blauschimmelkäse. Optimale Trinkreife 2015 bis 2028."
Bewertung	Wine Spectator 2014: 92 Punkte

Stand 19.09.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de