



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2018er Poggio alle Gazze dell'Ornellaia

### Ornellaia Toskana

<b>Artikelnummer</b>	486485-2018
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1 Holzkiste
<b>Ausbau</b>	50% in neuen und gebrauchten Barriques
<b>Alkohol</b>	13 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Temperatur</b>	9°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.		
<b>Klassifikation</b>	Indicazione Geografica Tipica Entspricht einem Landwein bestimmter Anbaugebiete.		
<b>Jahrgang</b>	2018		
<b>Rebsorte</b>	83% Sauvignon Blanc, 11% Vermentino, 6% Viognier Poggio alle Gazze dell'Ornellaia verdankt seinen eleganten, mediterranen Stil dem einzigartigen Mikroklima des Weinguts. Dank dieses Geschenks der Natur weist Poggio alle Gazze dell'Ornellaia, vorwiegend aus Sauvignon Blanc bestehend, eine feste Struktur und reife Frucht auf, bewahrt allerdings gleichzeitig eine bemerkenswerte Finesse.		
<b>Erzeuger</b>	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.		
<b>Beschreibung</b>	Der Poggio alle Gazze dell'Ornellaia 2018 präsentiert sich in der klassisch leuchtend strohgelben Farbe. In der Nase entwickeln sich intensive Aromen von Früchten mit weißem Fruchtfleisch, begleitet von zarten Vanillenoten. Im Mund ausladend und weich, zeigt der Wein einen großen Reichtum und einen kräftigen Geschmack, der zu einem frischen Finale und einer schönen Länge des Abgangs führt.		
<b>Empfehlung</b>	Gekühlt bei 9 - 12 Grad Celsius servieren, gerne in großen Weingläsern, da können sich die vielen Aromen am besten entfalten. Der Wein passt sehr gut zu gebratenen Fischgerichten, gebratener Seezunge mit cremigem Trüfflerisotto sowie zu gebratenem Kalbsfleisch, edlem Geflügel und mittelkräftigem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2026 zu genießen.		
<b>Bewertung</b>	91 Punkte 93 Punkte	Robert Parker Vinous	21.Mai 2020 Juli 2019

Stand 19.02.22. 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](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)