



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Le Serre Nuove Dell'Ornellaia

Ornellaia Toskana

Artikelnummer	486782-2014
Kartoninhalt (Fl.)	1 Holzkiste
Ausbau	15 Monate in Barriques
Alkohol	13,5 % vol.
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	16°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.
Region	Bolgheri Die Bolgheri mit ihren 1205 Hektar Rebfläche ist der renommierteste Küstenstreifen der Toskana.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata "Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
Jahrgang	2014 Ein warmer, verregener Winter, gefolgt von einem milden, trockenen Frühling, der die Blüte pünktlich hervorkommen ließ. Die Monate Septmeber und Oktober brachten hervorragende Wetterbedingungen, viel Sonne und Trockenheit, für die Reifung mit sich.
Rebsorte	50% Merlot - 34% Cabernet Sauvignon - 9% Cabernet Franc - 7% Petit Verdot Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein echter "Second Vin", stammt vorwiegend aus den jüngeren Weinbergen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie Ornellaia hergestellt. Le Serre Nuove dell'Ornellaia, ein Blend aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot, vereint Großzügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit.
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	Der Le Serre Nuove überzeugt mit einem intensiven Rubinrot. Im Bukett harmonieren die fruchtigen Aromen von Sauerkirsche und dunklen Beeren wunderbar mit den kräftigen, zugleich feinen Röstnuancen. Geschmacklich setzen sich die Aromen der Nase fort, untermalt von der geschmeidigen Textur der Tanninen. Durch seine Struktur ist eine Reifung möglich, zeitgleich ermöglicht seine fruchtige Frische und sein milder Charakter den "Le Serre Nuove" sofort zu genießen.
Empfehlung	Dekantiert und mit 16-18 Grad Celsius Trinktemperatur ist der Wein zu Schmorgerichten und dunklem Fleisch ein hervorragender Partner. Bis 2025 ist der Wein ein absoluter Genuss.
Bewertung	90 Punkte Robert Parker Oktober 2016 91 Punkte James Suckling

Stand 06.11.21. 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