



## Ornellaia Bolgheri DOC Etichetta Artista 2017

Tenuta dell'Ornellaia

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Grappa, Toscana
<b>Produzent</b>	Tenuta dell'Ornellaia Firenze
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	20 Monate in 70% in neues Barrique und 30% gebrauchtes Barrique
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Genussphase</b>	bis 15 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18° - 20° C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Petit Verdot 3 %, Cabernet Franc 16 %, Merlot 27 %, Cabernet Sauvignon 54 %
<b>Awards</b>	96 Punkte Parker /
<b>Artikel-Nr</b>	16614817

### Bemerkungen

Der Ornellaia ist das Wahrzeichen und der wichtigste Wein des Weingutes Tenuta dell'Ornellaia. Der erstmals im Jahr 1985 erzeugte Wein ist das Ergebnis einer aufmerksamen Selektion der im Weingut bewirtschafteten Weinberge. Die konstante Spitzenqualität dieses mit äusserster Sorgfalt und in limitierten Mengen hergestellten Weins bestätigen nicht nur seine zahlreichen internationalen Anerkennungen und Erfolge, sondern auch die Bestnoten, die ihm die wichtigsten Meinungsführer des Sektors weltweit kontinuierlich erteilen. Mit der Weinlese 2005 wurde der Ornellaia 20 Jahrgänge alt. Gefeierte wurde dieser besondere Geburtstag mit zahlreichen Events rund um den Globus und der Erschaffung grosser Sonderformate.

### Passt zu

Edler Begleiter zu festlichen Mahlzeiten mit Lamm und Wild sowie zu Köstlichkeiten der italienischen Küche.

# Degustationsnotizen

---

Reife und ein ausgewogen sinnlicher Geschmack sind die beiden Merkmale, die den Ornellaia 2009 wohl am besten beschreiben. Ein Jahrgang, der aus einem anfangs kühlen, dann warmen Weinjahr hervorgegangen ist und bei dem nur das zeitlich genau abgepasste Datum der Lese dafür gesorgt hat, die Frische und aromatische Qualität zu bewahren. Das Duftspektrum dieser Weine ist breit und eindeutig, mit der feinen Würze vollreifer Früchte, in Verbindung mit wohltuenden Akzenten aromatischer Kräuter oder Schokolade. Im Mund entfaltet sich sogleich das harmonische Volumen, unter voller Wahrung des feinen Geschmacks, mit einem ausgesprochen zarten und seidigen Tannin, das ohne jede Herbheit am Ende von einer lebhaften und säuerlich-frischen Note getragen wird.