

Le Serre Nuove dell'Ornellaia 2016 75 cl 14%

Ornellaia Italien Toskana 75 cl 14% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Rotwein aus der Toskana, komponiert aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Bekannt für seine tiefrote Farbe, sein üppiges Bouquet von reifen Beerenfrüchten und balsamischen Noten sowie seidige Tannine und ein frisches Finale.

Servierempfehlung

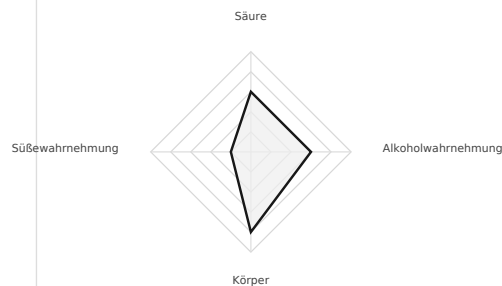
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gegrilltem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Samtig
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Leder, Erdig
Florale Noten	Veilchen
Frucht	Schwarze Johannisbeere, Pflaume
Gewürze	Pfeffer, Nelke

Abgang

Charakter	Samtig, Harmonisch, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Gebrauchtes Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Neues Holz, Gebrauchtes Holz

Servieren

Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Gegrilltes Gemüse, Geflügel, Lamm, Wild, Hartkäse
-------------------	--