



Le Volte

Toscana IGT, Ornellaia

Bestseller des Ornellaia-Weinguts

Beschreibung:

Der Le Volte dell'Ornellaia verbindet die mediterrane Ausdruckskraft von opulenter und grosszügiger Fülle mit Struktur und Komplexität. Der zugängliche Stil des Le Volte dell'Ornellaia spiegelt die Philosophie und das Können von Ornellaia wider.

Aromenprofil:

Dunkles Rubin, violette Reflexe. Ein sehr vinöses, außersweifendes Bouquet nach Kirschen und Caïis, auch einige Zimtnoten und Crémantschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen, fruchtbetonten Gaumenaromatik, wiederum Kirschen, auch Himbeeren, sehr saftig und fein aromatisch, von mittlerem Körper; sanfte Röstaromen und etwas Unterholz im anhaltenden Finish.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Diverse Toskana
Produzent:	Ornellaia
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	Merlot
Artikelnummer:	0179721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 92/100, Falstaff 92/100, James Suckling 92/100, Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.