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, außchweifendes Bouquet nach Kirschen und Caßis, auch einige Zimtnoten und Crémantschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer sehr samtigen, fruchtbetonten Gaumenaromatik, wiederum Kirschen, auch Himbeeren, sehr saftig und feinaromatisch, 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:	13.5%
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Artikelnummer:	0179723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Le Volte

Toscana IGT
Ornellaia

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 91/100, Antonio Galloni 90/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch