



## 2021 Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC, Tenuta dell'Ornellaia

Leidenschaftlicher Bolgheri aus bestem Hause

### **Beschreibung:**

Der beliebte „Second Vin“ von Ornellaia stammt aus jüngeren Rebflächen des Weinguts und wird mit derselben Hingabe und Detailtreue wie der Ornellaia hergestellt. Die Ernte erfolgt von Hand. Im Serre Nuove dell'Ornellaia sind Großzügigkeit und Geschmackstiefe mit einer ansprechenden und dynamischen Persönlichkeit vereint!

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Bolgheri
<b>Produzent:</b>	Ornellaia
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20, James Suckling 94/100
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	2025–2034
<b>Rebsorte(n):</b>	50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot
<b>Artikelnummer:</b>	0159421

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Le Serre Nuove dell'Ornellaia

Bolgheri DOC  
Tenuta dell'Ornellaia

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, James Suckling 94/100  
**Rebsorte(n):** 50% Merlot, 28% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 11% Petit Verdot  
**Trinkreife:** 2025–2034  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 15 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.