

# Ornellaia Societa Agricola Masseto Toscana IGT Tenuta Ornellaia



ORNELLAIA



<b>Art.-Nr.:</b>	060345
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	15 %
<b>Anbauregion:</b>	Toscana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im neuen Barrique
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	24
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Rebsorten:</b>	100% Merlot
<b>Restzucker:</b>	2,800 g/l
<b>Säure:</b>	5,400 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	16-18
<b>Trinkreife:</b>	15
<b>EAN:</b>	8059482400299

## Preise

**Flasche 950,00 €** brutto

Preis pro Liter: 1.266,67 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

---

**Erzeuger:** Ornellaia

### **Beschreibung des Weinguts:**

Ornellaia ist ein legendäres Weingut mit einem klangvollen Namen, das für seine kompromisslose Qualität und sein nuancenreiches Terroir bekannt ist. Die Weinerzeugung folgt einem strengen Qualitätsmanagement, das vom Winemaker konsequent umgesetzt wird.

### **Weinbereitung:**

#### **Ernte:**

Manuelle Lese in 15-kg-Kisten.

•

#### **Sortierung:**

Doppelte manuelle Sortierung vor und nach dem Entrappen.

•

#### **Pressung:**

Sanftes Anpressen der Trauben.

•

### **Gärung:**

Hauptsächlich in Betontanks, kleinere Mengen auch im Fass.  
Temperaturbereich: 25–30 °C.

•

### **Mazeration:**

Dauer: 21–28 Tage.

•

### **Malolaktische Gärung:**

In 100 % neuen Eichenfässern.

Die Partien blieben für die ersten 12 Monate getrennt.

•

### **Reifung:**

- Erste Phase: 12 Monate getrennt in neuen Eichenfässern.
- Zweite Phase: Assemblage und weitere 12 Monate im Fass.
- Flaschenreife: 12 Monate.
- **Gesamtreifezeit:** 24 Monate im Fass + 12 Monate Flasche.

### **Sensorik / Beschreibung:**

#### **Nase:**

Intensive, lang anhaltende und lebendige Aromenstruktur.  
Fruchtige Noten von saftigen Beeren, Kirsche und Pflaume.

•

#### **Gaumen:**

Komplexität durch Eichenholz, zarte Vanille, Schokolade und Kaffee.  
Trotz dichter Struktur bleibt der Wein frisch und fruchtig.

•

#### **Abgang:**

Lang, mit balsamischen Noten.

#### **Empfehlung:**

Passt hervorragend zu **rotem Fleisch**.

#### **Bewertungen:** • **Robert Parker:** 96+ Punkte (Mai 2023)

- **Wine Spectator:** 97 Punkte (Oktober 2023)
- **Decanter:** 100 Punkte (August 2023)
- **James Suckling:** 99 Punkte (November 2023)
- **Falstaff:** 98 Punkte (Oktober 2023)
- **Vinous:** 98 Punkte (August 2023)

