VON SALIS

Toscana IGT

Tenuta dell Ornellaia, Ornellaia Bianco 2021

CHF 245.00

75cl
13%
Sauvignon Blanc, Viognier
AN 5901721

Degustationsnotiz
In der Nase entfaltet er eine herrliche Komplexität aus ausgeprägten pflanzlichen und balsamischen Noten von Salbei, Thymian und Kräutern, begleitet vom Duft nach Früchten mit hellem Fruchtfleisch. Das aromatische Profil wird durch eine zarte Vanillenote ergänzt. Im Mund präsentiert sich der Wein ausladend und samtig, mit einer schönen Dichte, die den Gaumen fein umhüllt. Die Verkostung findet ihren Abschluss in einem langen und schmackhaften Finale, geprägt von einer typischen Mineralität, die das ursprüngliche Terroir des Weins unverkennbar widerspiegelt.

Herstellung
Langsame und sanfte Pressung. Der Most wird in 30% neuen und 70% gebrauchten Barriques gefüllt. Es wird kein biologischer Säureabbau vorgenommen. Der Wein reift während 10 Monaten in den Holzfässern. Vor der Flaschenabfüllung werden die verschiedenen Grundweine assembliert und nochmals selektioniert, um einen grandiosen Wein hervorzubringen. Vor dem Verkauf lagert der Wein für weitere 6 Monaten auf der Flasche.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Passt perfekt zu Meeresfrüchten – von Muscheln bis hin zu grilliertem Pulpo oder Krustentieren wie Hummer oder Crevetten.