Poggio alle Gazze dell'Ornellaia

95
Falstaff

Name	**Poggio alle Gazze dell'Ornellaia**
Ursprungsbezeichnung	Toscana igt bianco
Weingut	Ornellaia
Region	Toskana
Land	Italien
Produkttyp	Weisswein
Jahrgang	2024
Traubensorten	55 % Sauvignon blanc 40 % Vermentino 3 % Sémillon 2 % Viognier
Vinifikation	Die Trauben wurden in den ersten Morgenstunden von Hand gelesen und in 15-Kilo-Behältern zur Kellerei transportiert, wo sie sofort gekühlt wurden, um ihr gesamtes Aromapotenzial zu erhalten. Nach sorgfältiger Selektion wurden die Trauben langsam und schonend gepresst, wobei besonders darauf geachtet wurde, sie vor Oxidation zu schützen. Nach einer etwa 12 Stunden dauernden Klärung wurden 23% der Moste in neue und 27% in gebrauchte Barriques umgefüllt, die restlichen 50% in Behälter aus Stahl, Beton oder Holz. Bei der alkoholischen Gärung wurden 22°C nicht überschritten. Es kam keine malolaktische Gärung zum Einsatz. Während des 6 -monatigen Ausbaus wurde der Bodensatz jeweils in zeitlich festgelegten Abständen aufgerührt. Vor der Abfüllung wurden die verschiedenen Partien mit einander vermählt und einer leichten Schönung unterzogen. Der Wein erfuhr dann eine 12 Monate dauernde letzte Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.
Wussten Sie?	Das Aroma der edlen Cuvée erinnert an Grapefruit, Passionsfrucht und weissen Pfirsich mit einem Touch frischer Mandeln im Abgang. Gut ausbalancierte Säure – ein rundum erfrischender Trinkgenuss.
Alkoholgehalt	13,5 % vol.
Allergene	Sulfite
Nachhaltigkeit	Prestige-Wein
Degustationsnotizen	Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase wunderbar aromatisch. Viel Zitrus, kräutrige Noten, eine wunderbar ergänzender exotischer Touch, auch blumige Aromen prägen das charmante, expressive Bouquet. Im Gaumen von saftiger und cremiger Struktur zugleich. Die Aromen der Nase vermählen sich ausgezeichnet mit den klar erkennbaren Noten, welche die Bâtonnage hinterlassen hat. Der erste Schluck verlangt nach mehr. Langer, von der Frische und den Aromen getragender Abgang.
Foodpairing	Fischgerichte, Geflügel
Artikelnummer	2352.75C.2024.K06
Verpackung	6er-Karton

Informationen vom 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
bindella.ch

Verschlusstyp	Naturkorken
Inhalt	75 cl

Bindella
la vita è bella

Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
bindella.ch