

Oreno 2013 Tenuta Sette Ponti



Oreno er måske den mest oversete Supertoscaner i Danmark.

Oreno har sit navn efter floden, der krydser Tenuta Sette Pontis jord. Et Bolgheri blend af de klassiske franske druer, Merlot, Cabernet Sauvignon og Petit Verdot, men produceret centralt i Toscana.

Dybrød kulør med ungdommens lilla kanter. Bouqueten stimulerer sanserne med moden frugt, chokolade, balsamico og fad. Smagen afslører et klassisk Bordeaux blend i harmoni. Kraftig, ung frugt med livlige, men afrundede tanniner, lækkert fad samt en lang, saftig afslutning. Intet under at anmelderne elsker denne vin. Den er ung og skal den drikkes nu, bør den absolut dekanteres i god tid. Læg den i kælderen og oplev, hvordan frugten og tanninerne vil komme til at gå op i en højere enhed. Stor, stor vin.

Passer godt til



Drue:

Cabernet
Sauvignon
Merlot
Petit Verdot

Servering:

16-18 °C

Gempepotentiale:

2025-2030

Alkohol:

15 %

Anmeldelser:

98 Point

WinesCritic.com

97 Point

James Suckling

Pr. fl.

699,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

599,-