



Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Cabernetgeprägter Bolgheri-Liebling

Beschreibung:

Donna Olimpia 1898 vereint cabernetgeprägte Kraft mit toskanischer Eleganz und mediterranem Flair. Aus erstklassigen Trauben komponiert, zeigt er reife Frucht, feine Würze und eine harmonische Tiefe. Ein Wein, der sofort Lust auf gesellige Abende macht – und jeden Moment ein Stück Italien näherbringt.

Aromenprofil:

Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Brombeeren, reife Pflaumen sowie dunkle Schokolade in der harmonischen Nase, dahinter Mokka und ein Hauch Rosmarin. Geschmeidig am Gaumen, von viel roter Frucht geprägt, nun auch Kirschsafft, mit perfekt eingebunden Tanninen und passenden Röstaromen, druckvoll weit über die Mitte hinaus; ein balancierter Abgang mit viel Bolgheriwärme.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Bolgheri

Ausbau: 14 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Artikelnummer: 1023523

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 94/100, Vinum 90/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.