



Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Ein Bolgheri traditionsreicher Herkunft

Beschreibung:

Das wunderschöne Weingut in der Trendregion Bolgheri komponiert seinen Bordeaux-Blend ausschließlich aus guteseigenen Trauben. Der Gambero Rosso hat dafür nur lobende Worte: „A benchmark for Tuscan wine.“ Das einzigartige Landgut an Toskanas Küste wurde 1898 zu Ehren von Olimpia Alliata, Prinzessin von Biserno, auf den Namen Donna Olimpia umbenannt.

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

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 1023522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2033
Weinbau: Traditionell
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.