



Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Zeigt eine enorme Klasse

Beschreibung:

Millepassi steht für eintausend Schritte und stellt einen Bezug zum altrömischen Längenmass «miliun» dar, welches 1480 Metern entspricht. Die antike römische Strasse durchquert das Weingut Donna Olimpia, daher der schöne Name des Weins.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot bis zum Rand. Eine unwiderstehliche Nase, die Aromen von Blaubeeren, schwarzem Holunder, aber auch Crémantschokolade, Mokka, etwas Wildleder und einem Hauch Unterholz freilegt. Am Gaumen zeigt sich viel Bolgheri-Typizität: dunkelbeerige Aromen, auch Kirschen, begleitet von mineralischen Noten und gekonnten Röstaromen nach Ruchbrot und Vanille, insgesamt sehr dicht strukturiert und druckvoll, ein glänzendes Lagerpotenzial versprechend; nicht nachlassend im explosiven Finale mit langem Nachhall.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:

Italien

Subregion:

Bolgheri

Produzent:

Donna Olimpia 1898

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5%

Trinkreife:

Jetzt bis 2033

Rebsorte(n):

70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer:

1023617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 96/100, Parker 91/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.