



Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Flaggschiff von Donna Olimpia aus dem Bolgheri

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.

Aromenprofil:

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Himbeeren und Johannisbeergelee in der reifen, ausdrucksstarken Nase, dahinter Mokka und etwas Kakao, schließlich süße Bourbon-Vanille. Sehr feintexturiert und druckvoll das zauberhafte Gaumenbild, wiederum rotfruchtig geprägt, aber auch etwas Cassis und Crémantschokolade, schließlich auch eine Spur Walnuss; über die Mitte hinaus sehr konzentriert bleibend, leicht mineralisches Finale. Ein sehr stimmiger Bolgheri.

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.

Temperatur:

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 2036

Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot

Artikelnummer: 1023620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 93/100, Decanter 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.