



## 2016 Millepassi

Bolgheri Superiore DOC, Donna Olimpia 1898

Sehr stilsicher

### **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:**

Rubinrot von guter Intensität, leicht aufgehellter Rand. Ein ausgesprochen kraftvolles und vielfältiges Nasenbild, das Aromen von Pflaumen, Himbeeren, aber auch gut gebackenem Ruchbrot und Milkschokolade freisetzt, schliesslich etwas Bourbon-Vanille und eine Spur Teer. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer explosiven Bolgheri-Aromatik mit rot- und schwarzbeerigen Aromen gleichermassen, ergänzt von einer passenden Röstaromatik; feine Tannine, ein langer, viel Potenzial versprechender Abgang.

### **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:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Toskana

### **Subregion:**

Bolgheri

### **Produzent:**

Donna Olimpia

### **Bewertung(en):**

James Suckling 94/100, Score 19/20, Falstaff 94/100

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2032

### **Rebsorte(n):**

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

### **Artikelnummer:**

1023616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Millepassi**

Bolgheri Superiore DOC  
Donna Olimpia 1898

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 19/20, Falstaff 94/100  
**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2032  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.