



2018 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.

Degustationsnotiz:

Rubinrot von guter Intensität, etwas aufgehellter Rand. Ein ausgesprochen kraftvolles und vielfältiges Nasenbild, das Aromen von Pflaumen, Himbeeren, aber auch Salbei und Lakritze erinnert, schließlich auch Milkschokolade. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer explosiven Bolgheri-Aromatik mit rot- und schwarzbeerigen Aromen gleichermaßen, ausgesprochen samtig, ergänzt von einer passenden Röstaromatik und einer passenden Frische; 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):

Falstaff 94/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Decanter 93/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

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

Artikelnummer:

1023618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Millepassi

Bolgheri Superiore DOC
Donna Olimpia 1898

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Falstaff 94/100, James Suckling 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Decanter 93/100
Rebsorte(n): 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot
Trinkreife: Jetzt bis 2034
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.