



## 2017 Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Ein Bolgheri traditionsreicher Herkunft

### Beschreibung:

Ein grossartiger Bolgheri Rosso mit überaus harmonischem Geschmack, guter Struktur und einem begeisterndem Finale.

### Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Akzente. Himbeeren, reife Pflaumen und Kirschen in der offenen Nase, dahinter einige Würznoten sowie Caramel und Milkschokolade. Geschmeidig am Gaumen, wiederum von viel roter Frucht geprägt, mit fein eingebunden Tanninen und passenden Röstaromen, druckvoll weit über die Mitte hinaus; eine dezente Frischenote im Abgang, der lange haften bleibt. Sehr harmonisch insgesamt.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

### Herkunftsland:

Italien

### Region:

Toscana

### Subregion:

Bolgheri

### Produzent:

Donna Olimpia

### Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Score 18/20

### Ausbau:

16 Monate im Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2028

### Rebsorte(n):

70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

### Artikelnummer:

1023517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Donna Olimpia 1898**

Bolgheri DOC

|                       |                                                                                                 |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                         |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 95/100, Score 18/20                                                              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10%<br>Petit Verdot, 5% Cabernet Franc                      |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2028                                                                                  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                    |
| <b>Ausbau:</b>        | 16 Monate im Barrique                                                                           |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                          |
| <b>Service:</b>       | Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge<br>Weine können mit dem Dekantieren noch<br>zulegen. |