



2021 Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Beliebter Bolgheri mit Cabernet-Dominanz

Beschreibung:

Das wunderschöne Weingut in der Trendregion Bolgheri komponiert seinen Bordeaux- Blend ausschliesslich aus gutseigenen Trauben. Der Gambero Rosso hat dafür nur lobende Worte: «A benchmark for Tuscan wine.» Das einzigartige Landgut an Toskanas Küste wurde 1898 zu Ehren von Olimpia Alliata, Prinzessin von Biserno, auf den Namen Donna Olimpia umbenannt.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, zum Rand hin aufhellend. Brombeeren, reife Pflaumen sowie dunkle Schokolade in der harmonischen Nase, dahinter Mocca und ein Hauch Rosmarin. Geschmeidig am Gaumen, von viel roter Frucht geprägt, nun auch Kirschsaff, mit perfekt eingebunden Tanninen und passenden Röstaromen, druckvoll weit über die Mitte hinaus; ein balancierter Abgang mit viel Bolgheriwärme.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Donna Olimpia
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Artikelnummer:	1023521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Donna Olimpia 1898

Bolgheri DOC

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 10% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	14 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.