



## 2019 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:**

Dichtes Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Himbeeren und Johannisbeergelée in der reifen, ausdrucksstarken Nase, dahinter Mocca 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 Baumnuss; 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.

### **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, J. Robinson 16/20

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

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

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

### **Artikelnummer:**

1023619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Millepassi**

Bolgheri Superiore DOC  
Donna Olimpia 1898

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 94/100, Score 19/20, J. Robinson 16/20  
**Rebsorte(n):** 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 10% Petit Verdot  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.