



# 2019 Millepassi Bolgheri DOC Superiore

Donna Olimpia 1898

94/100 Robert Parker

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Toscana, Donna Olimpia
<b>Produzent</b>	Donna Olimpia
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	24 Monate zu 50% in neuen und 50% in zweitgebrauchten Barriques aus französischer Eiche
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 °C
<b>Trinkreife</b>	10 - 12 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	14.5 %
<b>Traubensorten</b>	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
<b>Grösse</b>	3lt
<b>Artikelnummer</b>	30605919

## Bemerkungen

Millepassi bezieht sich auf das altrömische Längenmaß „miliun“. Der Millepassi Bolgheri ehrt die alten Römer und steht für eintausend Schritte (ital.: mille passi), welches 1480 Metern entspricht. um auf einer römischen Strasse von einem Meilenstein zum nächsten zu gelangen. Die antike römische Strasse durchquert das Weingut Donna Olimpia, daher der schöne Name des Weins. Ein solcher Meilenstein der Römerzeit besteht heute noch inmitten der Reben aus welchen Millepassi geerntet wird. Die Rebberge liegen in Bolgheri (LI) in unmittelbarer Nähe der Tyrrhenischen Küste. Der Boden ist extrem vielfältig, mit marinen und vulkanischem Ursprung und geprägt von Schwemmlandablagerungen, was alles zusammen zu einer einzigartigen Terroir-Kombination führt.

**Passt zu**

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

**Degustationsnotizen**

In der Nase Aromen von Waldbeeren, wie Brom- und Johnnisbeeren, die sich sowohl mit Gewürzen wie Zimt und Pfeffer, wie auch mit Kakaoduft spielerisch vermischen. Voll, harmonisch im Geschmack. Der Gaumen mit viel Stoff, dicht sowie mit sehr viel satter reifer Frucht. Ein elegantes, geschmeidiges und langes Finale ist garantiert. Ein Wein der grosses Alterungspotential besitzt. Ein echter Geheimtipp, der Bordeaux-Blend mit italienischer Handschrift.