



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Merlot auf Weltklasseniveau

Beschreibung:

Gialdi ist eine Tessiner Institution – und der Sassi Grossi das unangefochtene, seit Jahren gefeierte Flaggschiff. Feliciano Gialdi und sein Önologe Alfred De Martin formen diesen Merlot in der nördlichen Region Tre Valli, wo Granit und Gneisböden Struktur, Mineralität und Langlebigkeit verleihen. Intensiv, tiefgründig und markant vereint der Sassi Grossi Kraft und Saftigkeit mit einzigartiger Balance – ein Tessiner Merlot von internationalem Format, der den Vergleich mit grossen Weinen aus Bordeaux nicht scheuen braucht.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot mit prächtigem Glanz. Eine bezaubernde, sehr fruchtintensive Nase nach schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren, Vanille, etwas Menthol und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Wildleder. Sehr dicht und viel rote und schwarze Frucht am Gaumen zeigend, begleitet von reifen, präsenten Tanninen, druckvoll und explosiv, dazu passend die elegante Röstaromatik; über die Mitte hinaus viel Energie vermittelnd, ein schönes Lagerpotenzial aufzeigendes, frisches Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Gialdi Vini
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.2%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0676823

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.2%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.