



Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

«Sassicaia – Italiens legendärer Rotwein»

Beschreibung:

Der Sassicaia von Tenuta San Guido, mehrfach mit 100 Parker-Punkten prämiert, ist ein italienischer Rotwein von Weltklasse.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, aufhellend zum Rand hin. Himbeeren und Kirschen in der eleganten, leicht würzigen Nase, Tabak und einige Laubnoten, auch etwas Liebstöckel, schliesslich eine Spur Wildleder. Ein sehr komplexer Gaumen mit unglaublich weicher Frucht, Frische und Eleganz gleichermaßen ausdrückend, viel Finesse zeigend; die Gerbstoffe sind weich und hervorragend eingebunden; sehr langes, Potenzial aufzeigendes Finale. Alle Anlagen für einen wirklich grossen Jahrgang sind gegeben.

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:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Bolgheri
Produzent:	Marchesi Incisa della Rocchetta
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Artikelnummer:	0488616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido
Marchesi Incisa della Rocchetta

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 100/100, Antonio Galloni 96+/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97-98/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.