

## 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, 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. Grosse Klasse.

#### 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 **Subregion:** Bolgheri

**Produzent:** Marchesi Incisa della Rocchetta

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 14.0%

**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0488621

# 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 98+/100,

James Suckling 98/100, WeinWisser 19.5/20,

Score 19.5/20

**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Weinbau: Traditionell

**Ausbau:** 24 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.0%

**Servier:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.