



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ein würdiger Jubiläumsjahrgang

Beschreibung:

Mit dem Jahrgang 2016 feiert Feliciano Gialdi den 30. Jahrgang seines Kult-Merlots Sassi Grossi. Eine entsprechende Banderole beim Etikett weist darauf hin. Der Jubiläumsjahrgang ist wunderbar gelungen, harmonisch, und schon jetzt erstaunlich zugänglich.

Degustationsnotiz:

Dunkles Rubinrot, nur leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine bezaubernde Nase nach schwarzen Kirschen, After Eight, Mentholnoten und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Anis. Sehr dicht und viel schwarze Frucht am Gaumen zeigend, begleitet von sehr reifen, weichen Tanninen, druckvoll und explosiv, dazu passend die elegante Röstaromatik; über die Mitte hinaus viel Wärme vermittelnd, ein schönes Lagerpotenzial aufzeigendes 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
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0676816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 19/20, Mondial du Merlot Gold/
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.