



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

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:

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Ein von viel Eleganz und Intensität geprägtes Nasenbild, das Aromen von Zwetschgen und Kirschen freisetzt, auch eine Spur Wildleder sowie Röstaromen von Schokolade und Mocca. Weicher Auftakt, abgelöst von viel Kirsch- und Himbeerfrucht, ergänzt durch eine fantastische Frische, die dem Sassi Grossi viel Saftigkeit verleiht, ein ausgezeichnetes Tanninkleid und zauberhafte Röstaromen; stoffig und druckvoll im leicht würzigen, langanhaltenden Abgang.

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:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8%
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0676820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.8%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.