



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi Vini

Gialdis Flaggschiff aus dem Tre Valli

Beschreibung:

Das Weingut Gialdi ist eine Tessiner Institution. Der Besitzer Feliciano Gialdi und sein Önologe Alfred De Martin sind wahre Weinpersönlichkeiten, die mit ihren Weinen an den wichtigen Wettbewerben stets brillieren. Ihr grosser Stolz ist der Sassi Grossi, ein langlebiger, strukturierter Merlot aus der nördlichen Region Tre Valli, der durch Granit- und Gneisböden eine besondere Mineralität erhält. Gleicht einem grossen Bordeaux.

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:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Schweiz
Produzent:	Gialdi Vini
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Merlot
Artikelnummer:	0676822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Mondial du Merlot Gold/, Falstaff 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.8%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.