



Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC, Gialdi

Ein Bravo für einen zeitgemässen Cuvée mit klarer Handschrift

Beschreibung:

Wo Sassi Grossi draufsteht, ist auch Qualität drin: Ein charaktvoller und finessenreicher Weisswein, der eine schöne Lagerkapazität in sich trägt. Strahlendes, glänzendes Goldgelb. Eine verführerische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Mandarinen und Bananen erinnert, gepaart mit den röstartigen Noten nach sanft getoastetem Weissbrot. Im Auftakt sehr elegant, nach und nach immer intensiver werdend, nebst gelber Steinfrucht wie Mirabellen auch etwas Ananas, dann Caramelnoten und süsses Vanille, sehr fein strukturiert und ausdrucksstark; ein Finale, das ein schönes Alterungspotenzial erahnen lässt.

Degustationsnotiz:

Strahlendes, glänzendes Goldgelb. Eine verführerische Nase, die an Aromen nach Zitrusfrüchten, Mandarinen und Bananen erinnert, gepaart mit den röstartigen Noten nach sanft getoastetem Weissbrot. Im Auftakt sehr elegant, nach und nach immer intensiver werdend, nebst gelber Steinfrucht wie Mirabellen auch etwas Ananas, dann Caramelnoten und süsses Vanille, sehr fein strukturiert und ausdrucksstark; ein Finale, das ein schönes Alterungspotenzial erahnen lässt.

Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

Herkunftsland: Schweiz

Produzent: Gialdi

Ausbau: 7 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 56% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 11% Sauvignon Blanc

Artikelnummer: 1088121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	56% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 11% Sauvignon Blanc
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	7 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren