



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:

Goldgelbe Farbe, grünliche Reflexe. Ein Verbund von gelbfruchtigen und zitrischen Noten in der Nase, ergänzt durch etwas Brioche und Zitronenminze. Eine sehr präsente Frucht am Gaumen, an Mirabellen und Limetten erinnernd, auch etwas weisser Pfeffer, unterlegt von einer bezaubernden Frische; vibrierendes Finale mit langem Finale.

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

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2030

Artikelnummer: 1088122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Bianco del Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Score 18.5/20, Concours Mondial Bruxelles Gold/, Falstaff 91/100
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren