



## 2016 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:

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

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi-Brivio
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0676816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.