



## 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.

**Herkunftsland:** Schweiz

**Region:** Tessin

**Produzent:** Gialdi

**Bewertung(en):** Score 19/20, Mondial du Merlot Gold

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5 %

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0676816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Herkunft:</b>      | Schweiz   |
| <b>Bewertung(en):</b> | Score 19/20, Mondial du Merlot Gold   |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Merlot   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2027  |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell  |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im 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. |