



## 2016 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

Italiens Toskana-Ikone ganz gross

### **Beschreibung:**

Der Sassicaia aus dem Bolgheri hat eine grosse Strahlkraft und lässt sich in der Stilrichtung mit einem grossen Bordeaux vergleichen.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, aufhellend zum Rand hin. Himbeeren und Kirschen in der eleganten, leicht würzigen Nase, Tabak und einige Laubnoten, auch etwas Liebstöckel, schliesslich eine Spur Wildleder. Ein sehr komplexer Gaumen mit unglaublich weicher Frucht, Frische und Eleganz gleichermassen ausdrückend, viel Finesse zeigend; die Gerbstoffe sind weich und hervorragend eingebunden; sehr langes, Potenzial aufzeigendes Finale. Alle Anlagen für einen wirklich grossen Jahrgang sind gegeben.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### **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>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Bolgheri
<b>Produzent:</b>	Tenuta San Guido Sassicaia
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, Antonio Galloni 96+/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97-98/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0488616

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC**

Tenuta San Guido  
Marchesi Incisa della Rocchetta

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 100/100, Antonio Galloni 96+/100, Falstaff 94/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 97–98/100
<b>Rebsorte(n):</b>	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.