



2017 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Gialdis Flaggschiff aus dem Tre Valli

Beschreibung:

Das Tessiner Weingut Gialdi gilt mit dem talentierten Önologen Alfred De Martin als eine Institution innerhalb der Branche.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubin, etwas aufhellend zum Rand hin. Ausdrucksvolle, herrlich parfümierte Nase nach Pflaumen, Himbeeren und Crémant-Schokolade, auch eine leicht rauchige Note und etwas Wildleder. Ausgesprochen intensiv und tiefgründig am Gaumen, die rote Frucht bestätigt sich; traumhafte Röstaromen ergänzen die facettenreiche Frucht, viel Crèmigkeit zeigend; die Tannine sind reif und fein eingebunden, von fester Struktur; nicht nachlassend im langen Abgang, der viele Reserven zeigt.

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): Falstaff 94/100, Grand Prix du Vin Suisse Gold, Parker 91/100, Score 18.5/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0676817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Falstaff 94/100, Grand Prix du Vin Suisse Gold,
Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Merlot
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.