



## 2019 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ein Sassi-Grossi-Jahrgang, der sich schon jetzt angenehm trinkt und Tiefe hat

**Beschreibung:**

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

**Degustationsnotiz:**

Intensives Rubinrot, leicht aufgehellter Rand. Ausdrucksvolle, herrlich parfümierte Nase nach Pflaumen, Himbeeren und Milkschokolade, auch eine leicht rauchige Note und etwas Unterholz. Ausgesprochen intensiv und tiefgründig am Gaumen, die rote Frucht bestätigt sich, traumhafte Röstaromen ergänzen die facettenreiche Frucht; die Tannine sind reif und fein eingebunden, von fester Struktur, aber immer elegant bleibend; nicht nachlassend im langen, sehr samtigen Abgang.

**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
<b>Bewertung(en):</b>	Mondial du Merlot Gold, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0676819

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Mondial du Merlot Gold, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<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.