



## 2020 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

«Sassicaia – Italiens legendärer Rotwein»

### **Beschreibung:**

Der Sassicaia von Tenuta San Guido, mehrfach mit 100 Parker-Punkten prämiert, ist ein italienischer Rotwein von Weltklasse.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, aufhellend zum Rand hin. Himbeeren und Kirschen in der eleganten, leicht würzigen Nase, Tabak, auch etwas Liebstockel, 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. Grosse Klasse.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **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:**

Italien

### **Region:**

Toskana

### **Subregion:**

Bolgheri

### **Produzent:**

Tenuta San Guido Sassicaia

### **Bewertung(en):**

Decanter 97/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20

### **Ausbau:**

24 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Rebsorte(n):**

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

### **Artikelnummer:**

0488620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC**

Tenuta San Guido  
Marchesi Incisa della Rocchetta

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Decanter 97/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 97/100, Parker 96/100, Score 19.5/20  
**Rebsorte(n):** 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.