



## 2022 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ist und bleibt grosse Klasse

**Beschreibung:**

Das Weingut Gialdi ist bekannt für seinen strukturierten Merlot aus der nördlichen Region Tre Valli, der durch Granit- und Gneisböden eine besondere Mineralität erhält. Gleich einem grossen Bordeaux.

**Degustationsnotiz:**

Sattes Rubinrot mit prächtigem Glanz. Eine bezaubernde, sehr fruchtintensive Nase nach schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren, Vanille, etwas Menthol und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Wildleder. Sehr dicht und viel rote und schwarze Frucht am Gaumen zeigend, begleitet von reifen, präsenten Tanninen, druckvoll und explosiv, dazu passend die elegante Röstaromatik; über die Mitte hinaus viel Energie vermittelnd, ein schönes Lagerpotenzial aufzeigendes, frisches 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0676822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<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.