



2022 SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

Für Liebhaberinnen und Liebhaber erstklassigen Schweizer Weins

Beschreibung:

Ein interessanter neuer Wein und eine gelungene, aussergewöhnliche Assemblage aus 50% Syrah und 50% Merlot. Die Weinhäuser Gialdi und Jean-René Germanier haben einige Barriques ihrer Prestigeweine Sassi Grossi und Cayas beigesteuert, wodurch ein kraftvoller und eleganter Wein in limitierter Auflage entstanden ist. Sammler aufgepasst: 2022 ist der zweite produzierte Jahrgang.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine komplexe und sehr ausgewogene Nase mit fruchtigen Noten nach dunklen Beeren wie Heidelbeeren und Cassis, dazu gesellt sich eine pfeffrige Würze und Moccanoten, schliesslich etwas Menthol. Seine ganze Fülle und Intensität entfaltet der SassiCayas am Gaumen: frischer Auftakt, abgelöst von einem wuchtigen Körper mit schöner Balance, nun auch Zwetschgen und schwarze Kirschen, unterlegt von reifen Tanninen, in der Intensität nie nachlassend; bestens integrierte Toastingnoten begleiten das langanhaltende Finale. Es treffen sich zwei Meister ihres Faches in einem grossartigen Schweizer Strukturwein.

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:	Schweiz
Region:	Wallis
Produzent:	Jean-René Germanier
Bewertung(en):	Score 19/20
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.8 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	50% Syrah, 50% Merlot
Artikelnummer:	1345922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier-Gialdi Vini

Herkunft:	Schweiz
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	50% Syrah, 50% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	20 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.8 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.