



2017 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Gialdis Flaggschiff aus dem Tre Valli

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Wildgerichten wie Hirschrücken oder auch Rindgerichten wie Entrecôte Café de Paris, Rindsvoressen und Schmorbraten. Spannend auch zu gereiftem Käse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine: Svizzera

Regione: Ticino

Produttore: Gialdi

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

Vinificazione: 18 Monate im Barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5 %

Maturità: Jetzt bis 2029

Varietà d'uva: 100% Merlot

Numero di articolo: 0676817

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Grand Prix du Vin Suisse Gold, Parker 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.