



2018 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Gialdis Flaggschiff aus dem Tre Valli

Descrizione del vino:

Das Weingut Gialdi ist eine Tessiner Institution. Der Besitzer Feliciano Gialdi und sein Önologe Alfred De Martin sind wahre Weinpersönlichkeiten, die mit ihren Weinen an den wichtigen Wettbewerben stets brillieren. Ihr grosser Stolz ist der Sassi Grossi, ein langlebiger Merlot aus der nördlichen Region Tre Valli.

Nota di degustazione:

Sattes Rubinrot, nur leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine bezaubernde, sehr fruchtintensive Nase nach schwarzen Kirschen, roten Johannisbeeren, After Eight, Mentholnoten und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Würze. Sehr dicht und viel 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 Finale. Ein wiederum sehr sicherer Wert.

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:	Decanter 95/100, Score 19/20
Vinificazione:	20 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2030
Varietà d'uva:	100% Merlot
Numero di articolo:	0676818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Origine:	Svizzera
Valutazioni:	Decanter 95/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Merlot
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	20 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.