



2013 Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

Weltklasse aus dem Bolgheri

Descrizione del vino:

Der Sassicaia aus dem Bolgheri hat eine grosse Strahlkraft und lässt sich in der Stilrichtung mit einem grossen Bordeaux vergleichen.

Nota di degustazione:

Rubinfarben, granatfarbene Nuancen. Eine bezaubernde Nase von klassischer Eleganz: gut gereifte Pflaumen und Himbeeren, dann sanft geröstete Haselnüsse, etwas Kirschlikör und Ruchbrotnoten. Eleganter Auftakt, abgelöst von einer immer intensiver werdenden Sassicaia-Aromatik, die von roten Früchten wie Kirschen und Preiselbeeren, aber auch von Blaubeeren geprägt ist, ergänzt durch eine passende Frischnote; die mineralischen Noten kommen nach und nach zum Vorschein; perfekt geschliffene Tannine und sanfte Toastingnoten führen in den enorm lang anhaltenden Finish. Ein Jahrgang, der eine blendende Zukunft verspricht.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:

Italia

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Bolgheri

Produttore:

Tenuta San Guido Sassicaia

Valutazioni:

Parker 97/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93-96+/100, James Suckling 98/100

Vinificazione:

22 Monate in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

Jetzt bis 2030

Varietà d'uva:

85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0488613

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido
Marchesi Incisa della Rocchetta

Origine:	Italia
Valutazioni:	Parker 97/100, Score 19.5/20, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 93-96+/100, James Suckling 98/100
Varietà d'uva:	85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc
Maturità:	Jetzt bis 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Monate in 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.