



## Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido, Marchesi Incisa della Rocchetta

«Sassicaia – Italiens legendärer Rotwein»

### **Beschreibung:**

Der Sassicaia von Tenuta San Guido, mehrfach mit 100 Parker-Punkten prämiert, ist ein italienischer Rotwein von Weltklasse.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, aufhellend zum Rand hin. Himbeeren und Kirschen in der eleganten, leicht würzigen Nase, Tabak und einige Laubnoten, auch etwas Liebstöckel, schliesslich eine Spur Wildleder. Ein sehr komplexer Gaumen mit unglaublich weicher Frucht, Frische und Eleganz gleichermaßen ausdrückend, viel Finesse zeigend; die Gerbstoffe sind weich und hervorragend eingebunden; sehr langes, Potenzial aufzeigendes Finale. Alle Anlagen für einen wirklich grossen Jahrgang sind gegeben.

### **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:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Subregion:</b>	Bolgheri
<b>Produzent:</b>	Marchesi Incisa della Rocchetta
<b>Ausbau:</b>	23 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Rebsorte(n):</b>	88% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc
<b>Artikelnummer:</b>	0488622

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sassicaia Bolgheri Sassicaia DOC

Tenuta San Guido  
Marchesi Incisa della Rocchetta

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 98/100, Decanter 97/100, Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	88% Cabernet Sauvignon, 12% Cabernet Franc
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	23 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.