



Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Der Stolz des Weinguts Gialdi

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

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.

Passt zu:

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

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

Produzent: Gialdi

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Merlot

Artikelnummer: 0676817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC
Gialdi

Herkunft:	Schweiz
Ratings:	Falstaff 94/100, Grand Prix du Vin Suisse Gold/, Parker 91/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.