



## Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Ein würdiger Jubiläumsjahrgang

**Beschreibung:**

Mit dem Jahrgang 2016 feiert Feliciano Gialdi den 30. Jahrgang seines Kult-Merlots Sassi Grossi. Eine entsprechende Banderole beim Etikett weist darauf hin. Der Jubiläumsjahrgang ist wunderbar gelungen, harmonisch, und schon jetzt erstaunlich zugänglich.

**Aromenprofil:**

Dunkles Rubinrot, nur leicht aufgehellt zum Rand hin. Eine bezaubernde Nase nach schwarzen Kirschen, After Eight, Mentholnoten und Crémant-Schokolade, auch eine Spur Anis. Sehr dicht und viel schwarze Frucht am Gaumen zeigend, begleitet von sehr reifen, weichen Tanninen, druckvoll und explosiv, dazu passend die elegante Röstaromatik; über die Mitte hinaus viel Wärme vermittelnd, ein schönes Lagerpotenzial aufzeigendes Finale.

**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.

**Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Schweiz

**Produzent:** Gialdi

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2027

**Rebsorte(n):** 100% Merlot

**Artikelnummer:** 0676816

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Ratings:</b>	Score 19/20, Mondial du Merlot Gold/
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 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.