



## 2017 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 Crémigkeit 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Tessin
<b>Produzent:</b>	Gialdi-Brivio
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0676817

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 91/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2029
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.