



## 2020 Sassi Grossi

Merlot Ticino DOC, Gialdi

Gialdis Flaggschiff aus dem Tre Valli

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Kraftvolles Rubinrot, violette Reflexe. Ein von viel Eleganz und Intensität geprägtes Nasenbild, das Aromen von Zwetschgen und Kirschen freisetzt, auch eine Spur Wildleder sowie Röstaromen von Schokolade und Mocca. Weicher Auftakt, abgelöst von viel Kirsch- und Himbeerfrucht, ergänzt durch eine fantastische Frische, die dem Sassi Grossi viel Saftigkeit verleiht, ein ausgezeichnetes Tanninkleid und zauberhafte Röstaromen; stoffig und druckvoll im leicht würzigen, langanhaltenden Abgang.

### **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
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0676820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sassi Grossi**

Merlot Ticino DOC  
Gialdi

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	Falstaff 93/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	17 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.8 %
<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.