



2020 SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier - Gialdi

Für Liebhaberinnen und Liebhaber erstklassigen Schweizer Weins

Beschreibung:

Ein interessanter neuer Wein und eine gelungene, aussergewöhnliche Assemblage aus 50% Syrah und 50% Merlot. Die Weinhäuser Gialdi und Jean-René Germanier haben einige Barriquen ihrer Prestigeweine Sassi Grossi und Cayas beigesteuert, wodurch ein kraftvoller und eleganter Wein in limitierter Auflage entstanden ist.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine komplexe und sehr ausgewogene Nase mit fruchtigen Noten nach dunklen Beeren wie Heidelbeeren und Cassis, dazu gesellt sich eine pfeffrige Würze und Moccanoten, schliesslich etwas Menthol. Seine ganze Fülle und Intensität entfaltet der SassiCayas am Gaumen: frischer Auftakt, abgelöst von einem wuchtigen Körper mit schöner Balance, nun auch Zwetschgen und schwarze Kirschen, unterlegt von reifen Tanninen, in der Intensität nie nachlassend; bestens integrierte Toastingnoten begleiten das langanhaltende Finale. Es treffem sich zwei Meister ihres Faches in einem grossartigen Schweizer Strukturwein.

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:

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 Region: Wallis

Produzent: Jean-René Germanier

Bewertung(en): Score 19/20

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell Alkoholgehalt: 13.8 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 50% Syrah, 50% Merlot

Artikelnummer: 1345920



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

SassiCayas

Domaine Jean-René Germanier - Gialdi

Herkunft: Schweiz
Bewertung(en): Score 19/20

Rebsorte(n): 50% Syrah, 50% Merlot

Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 13.8 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine

Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll

oder nicht.