2020 Merlot Ticino Sassi Grossi DOC

MAGNUM 2020

Typ	Rotwein
Herkunft	Schweiz, Tessin
Produzent	Gialdi Vini SA
Ausbau	Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 12 - 15 Tagen bei 28 – 32°C. Nach dem biol
Ausschanktemperatur	18°C
Trinkreif	bis 2033 bei optimaler Lagerung darüber hinaus
Traubensorten	Merlot
Grösse	1.5 l EG7
Artikelnummer	00335310

Bemerkungen
Passt zu: Braten, Schmorbraten, Wildgerichten, Rotem Fleisch, Gereiftem Käse

Ausbau
Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 12 - 15 Tagen bei 28 – 30°C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein für 15-18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Dank des häufigen Umziehen der Barriques wurde der Sassi Grossi ohne weitere Schönung, Kaltstabilisierung und Filtrierung abgefüllt.

Degustationsnotizen
Farbe: Tiefgründiges sattes Rubinrot Duft: Harmonisch, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte Röst- und Gewürtzaromen, und Mentholnoten. Langlebigkeit: Seinen

vollen Charakter entwickelt der Sassi Grossi 2020 ab Frühling 2023; bei optimaler Lagerung wird er bis 2033 und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten. Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor dem Geniessen zu entkorken Geschmack: Frisch, fruchtig und komplex. Gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den langen, anhaltenden Abgang