



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



2020 Merlot Ticino Sassi Grossi DOC

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	10 Jahre bei optimaler Lagerung auch darüber hinaus
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Merlot
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00335370

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 Schöpfung, Kaltstabilisierung und Filtrierung abgefüllt.

Degustationsnotizen

Farbe: Tiefgründiges sattes Rubinrot Duft: Harmonisch, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte Röst- und Gewürzaromen, 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