



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## 2022 Merlot Ticino Sassi Grossi DOC

2022

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Schweiz, Tessin
<b>Produzent</b>	Gialdi Vini SA
<b>Ausbau</b>	Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 12 - 15 Tagen bei 28 - 32°C. Nach dem biol
<b>Ausschanktemperatur</b>	18°C
<b>Trinkreif</b>	10 Jahre bei optimaler Lagerung auch darüber hinaus
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Merlot
<b>Grösse</b>	75 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00335372

### **Bemerkungen**

Passt zu: Braten, Schmorbraten, Wildgerichte, Rotes Fleisch, Gereifte 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. Geschmack: Frisch, fruchtig und komplex. Gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den langen, anhaltenden Abgang