



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



2023 Merlot Ticino Sassi Grossi DOC

2023

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
Alkoholgehalt	13.5 %
Traubensorten	Merlot
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00335373

Bemerkungen

"Beste Trinkreife: Seinen vollen Charakter entwickelt der Sassi Grossi nach 2 Jahren in der Flasche; bei optimaler Lagerung wird er bis 10 Jahre und darüber hinaus seinen vollen Ausdruck behalten. Wir empfehlen den Wein eine Stunde vor dem Geniessen zu entkorken"

Ausbau

Die Kelterung erfolgt nach traditioneller Methode mit einer Maischegärung von 12 - 15 Tagen bei 28 - 32°C. Nach dem biologischen Säureabbau reift der Wein über 13 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. Bouquet: Harmonisch, intensiv und komplex. Mit Noten von Pflaumen und Heidelbeeren, sowie leichte Röst- und Gewürzaromen, und Mentholnoten. Geschmack: Frisch, fruchtig und komplex. Gut strukturiert, mit reifen und gut eingebundenen Tanninen. Eine saftige Säure begleitet den langen, anhaltenden Abgang.