



2015 Guidalberto IGT Bolgheri Sassicaia

Produzent	Sassicaia
Ausbau	16 Monate Barrique
Ausschanktemperatur	18
Trinkreif	2024
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Merlot
Grösse	75 cl
Gebinde	6er Karton
Artikelnummer	10105950713

Bemerkungen

Vinifikation Die Trauben werden von Hand gelesen und streng selektioniert. Die anschliessende Maischegärung sowie die alkoholische Gärung findet in thermokontrollierten Edelstahltanks statt. Der Jungwein reift 15 Monate in amerikanischen und französischen Barriquen (ein Drittel davon neu), dann weitere drei Monate in der Flasche. Degustationsnotizen Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Der Wein wirkt in der Nase kompakt, zeigt Noten von dunklen Beeren, Cassis und Kirschen, etwas Würze, Veilchen, Heu und edle Röstnoten. Im Gaumen viel Schmelz, dunkle Kirschen und reife Beeren, etwas Tabak und Mokka. Feingeschliffene Tannine lassen das kommende Trinkvergnügen bereits jetzt erahnen. Dekantieren lohnt sich. Empfehlungen Edler Begleiter zu Lammfleischgerichten aus der Pfanne oder aus dem Ofen, zu einem Entrecôte vom Grill, zu Wildgerichten und reifen Käsesorten.

Degustationsnotizen

Die Trauben werden von Hand gelesen und streng alkoholische Gärung findet in thermokontrollierten amerikanischen und französischen Barriquen (ein Drittel Intensives Rubinrot mit purpurroten Reflexen. Der Wein Cassis und Kirschen, etwas Würze, Veilchen, Heu und edle reife Beeren, etwas Tabak und Mokka.

Feingeschliffene erahnen. Dekantieren lohnt sich. Empfehlungen aus dem Ofen, zu einem Entrecôte vom Grill, zu