



## Sassicaia 150cl Magnum 2017

<b>Typ</b>	Wein
<b>Produzent</b>	Tenuta San Guido
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>Trinkreif</b>	bis 15 Jahre
<b>Traubensorten</b>	0 Cabernet Franc, 0 Cabernet Sauvignon
<b>Grösse</b>	150cl.
<b>Gebinde</b>	0
<b>Artikelnummer</b>	10430

### Bemerkungen

"Der Sassicaia ist einer der größten Weine Italiens. Er war einer der ersten in Italien produzierten Roteweine, der den großen Bordeaux-Weinen entspricht. Der erste Jahrgang wurde 1968 produziert. Ursprünglich trug der Sassicaia die Bezeichnung „Tafelwein“, die im Allgemeinen an einfache Weine, die nicht den DOC Normen entsprechen, vergeben wird. Erst seit 1994 trägt er die Bezeichnung DOC."

### Passt zu

Rotes Fleisch, gegrilltes T-Bone-Steak, gebratenes Lammcarré, Wild, Entenbrust, Kaninchen, Wildschweinmedaillons, gefüllte Wachteln, mittelkräftige Käse

### Degustationsnotizen

"Farbe: Intensives Rubinrot, konzentriert und intensiv; Nase: Komplex, Noten von roten Früchten und sehr elegant; Mund: Kraftvoll, konzentriert, runde und ausgewogene Tannine. Der Sassicaia ist gehaltvoll und dicht, bleibt aber dennoch harmonisch, elegant und hat einen hervorragenden und langanhaltenden Nachgeschmack."