

Sassicaia 2018 75 cl 13.5%

Sassicaia Italien Toskana 75 cl 13.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Supertoskaner aus 85% Cabernet Sauvignon und 15% Cabernet Franc, bekannt für seine Finesse und Langlebigkeit.

Servierempfehlung

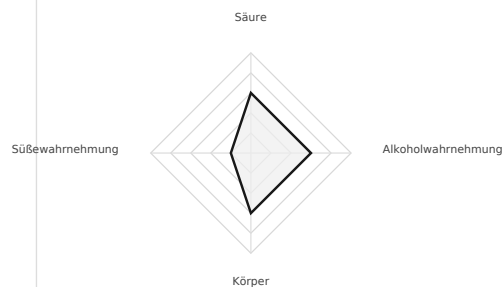
Bei 16–18 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleiter zu gehobenen Speisen.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Samtig
Textur	Seidig

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Komplex, Fruchtbetont, Würzig, Mineralisch
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Unterholz
Frucht	Schwarze Johannisbeere, Kirsche, Pflaume
Weitere Aromen	Schokolade, Karamell
Gewürze	Pfeffer, Anis
Holz	Zeder

Abgang

Charakter	Fruchtig, Elegant, Harmonisch, Komplex
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Französisches Barrique, Langer Barrique-Ausbau
Naturwein	Spontangärung
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Französische Eiche, Langer Holzausbau

Servieren

Dekantieren	1 bis 2 Stunden dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Lamm, Wild, Hartkäse, Schmorgerichte
-------------------	--