



Bezeichnung: “Sassicaia” Bolgheri Rosso DOC, Tenuta San Guido

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Im Jahre 1944 pflanzte Mario Incisa della Rochetta in der Nähe des Ortes Bolgheri in der Toskana zehn Kilometer von der Küste entfernt auf einem steinigen Hang namens "Castiglioncello" Cabernet Sauvignon an. Der Wein erhielt nach den vielen Steinen (Sassi) im Weinberg den Namen „Sassicaia“. Der erste Wein unter diesem Namen kam im Jahre 1968 in den Handel und damit begann der langsame Siegeszug einer der italienischen Weinikonen. Heute wird der Sassicaia nur noch zu 75% aus Cabernet Sauvignon unter Zugabe von 25% Cabernet Franc hergestellt. Die Gärung findet in temperaturgesteuerten Edelstahltanks statt und dauert meist 12-14 Tage. Nach der Milchsäuregärung reift er 18-22 Monate in Barriques aus Tronçais und Allier-Eiche, bevor er gefüllt wird und in den Handel gelangt.

Farbe: intensives, dichtes granatro

Geruch: In der Nase hat dieser Wein ein kräuterwürziges Bukett nach Veilchen, Vanille, welkem Laub und Trüffeln. Neben diesen Tertiäraromen kommen noch intensive Fruchtnoten, nach Brombeeren und Cassis zur Geltung.

Geschmack: Der Jahrgang 2001 entsendet im Mund verglichen mit den vorangegangenen Versionen stärkere Tanninimpulse, seine Konzentration und Klasse sind enorm. Er hat einen weichen samtigen Geschmack bei Bordeaux ähnlicher Rasse und kalifornischer Fülle.

Lagerung: 15-20 Jahre

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Dieser Wein, der es fast mit jedem Jahrgang wieder schafft, die begehrten 3 Gläser im Gambero Rosso zu erhalten, ist vor allen Dingen für eines gedacht: zum Genießen. Wenn nicht gemütlich unter Freunden, dann zu einem kräftigen Fleischgericht, wie einem Chateaubriand, oder gesotteten Fasanebrustchen in Trüffelsauce.