



glas-futter.de

FINGERFOOD – TO GO FOOD - VEGETARISCH – VEGAN – PROTEINFOOD

### Sassicaia - Dieser Wein schmeckt mir:

Liebe Glasfutterer,

heute stelle ich euch einen Wein vor, der zu den ganz großen Gewächsen Italiens zählt: „S a s s i c a i a“ = einer der wenigen Kultweine! Vorab: große Weine haben einen großen Haken - den Preis! Sie sind immer total überteuert. Aber auch häufig ein (unbezahlbares) Erlebnis! Das Weingut „Tenuta San Guido“ in Bolgheri / Maremma der Familie Incisa Della Rocchetta kreiert diesen Wein aus den beiden roten Bordeaux – Rebsorten Cabernet Sauvignon (85 %) und Cabernet Franc (15 %). Eine Cuvée (= Komposition) aus „französischen“ Trauben, gewachsen auf süd-toskanischem Boden bei italienischem Meeresklima, vinifiziert in einem italienischen Keller, benannt nach seiner steinigen („sassi“) Lage. Allein das verspricht schon einen außergewöhnlichen Wein!



Foto Klaus Rupp

Aber wie schmeckt er denn nun? Sehr, sehr gut!!

Er ist rubinrot, verströmt einen betörenden Duft (Nase unbedingt lange ins Glas halten, Augen dabei schließen und träumen – besser als jedes Parfum!). Wer ihn jetzt auch noch trinkt, erlebt einen herrlich harmonischen Wein, Süße und Säure perfekt ausbalanciert, intensive Frucht und ein langer Nachgeschmack im Mund! Und auf welchen Sassicaia trifft das m.E. zu? Ich habe kürzlich die Jahrgänge 2011, 2007, 2004 und 1996 probieren dürfen. Klar schmecken sie unterschiedlich, aber ein gemeinsamer (Geschmacks-) Nenner ist natürlich erkennbar. Dabei wird der Wein mit zunehmendem Alter besser: der Wein reift bei richtiger Lagerung, die Tannine (Gerbstoffe) werden abgebaut, dennoch wirkt der Wein frisch! Den Sassicaia gibt es seit 1968. Zusammen mit dem Tignanello aus dem Hause Antinori ist er der Vater der späteren Supertoskaner. Aber das hat auch seinen Preis: jüngere Jahrgänge liegen bei ca. 180.- €, ältere können auch schon mal vierstellig kosten (z.B. der 1985er). Überredet die Erbtante! Hier kann sie zu Lebzeiten etwas für euer Wohlbefinden tun!

Euer Norbert