



## Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Der neue Jahrgang der Riserva vom historischen Frescobaldi-Weingut Castelgiocondo

### Beschreibung:

Aus dem renommierten Brunello-Weingut Castelgiocondo ist der Ripe al Convento weit mehr als ein Wein – er ist ein wahres Kunstwerk der Toskana. Mit seiner Eleganz und edlen Finesse verkörpert er die Passion und das Erbe der Familie Frescobaldi. Dieser Tropfen, vom höchsten Hügel der Tenuta, begeistert mit tiefgründigen Aromen und unverkennbarem Charakter. Ein echtes Juwel, das Herzen erobert und unvergessliche Genussmomente schafft.

### Degustationsnotiz:

Dichtes Granatrot, zum Rand hin aufgehellte. Eine köstliche Brunellonase mit viel Dichte und Komplexität, Himbeergelee und reife Pflaumen, eine an Zigarrenkiste erinnernde Würze, Caramel und Mokka. Sehr samtig und weich am Gaumen, die rotfruchtige Aromatik hüllt den Gaumen aufs Schönste ein, unterlegt von reifen Gerbstoffen und passenden Röstaromen, sehr fein aromatisch weit über die Mitte hinaus; spannungsvolles Finish von exzellenter Länge.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| <b>Herkunftsland:</b> | Italien                     |
| <b>Subregion:</b>     | Montalcino                  |
| <b>Produzent:</b>     | Brunello di Montalcino DOCG |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique       |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2034              |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sangiovese             |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0349013                     |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva  
Brunello di Montalcino DOCG

|                       |                                                                                                          |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                  |
| <b>Ratings:</b>       | James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20                                                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sangiovese                                                                                          |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2034                                                                                           |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                             |
| <b>Ausbau:</b>        | 24 Monate im Barrique                                                                                    |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5%                                                                                                    |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C. |