



2012 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Ein Riserva di Brunello mit starker Persönlichkeit

Beschreibung:

Das Weingut Ripe al Convento liegt im Zentrum des Anwesens Castelgiocondo im südwesten von Montalcino, in einer idealen Gegend für den Anbau des Sangiovese, Höhe circa 400 Meter, wasser durchlässige Böden und eine tolle süd-west Lage. Der Wein ist das Ergebnis einer gewissenhaften Selektion, die im Weinberg beginnt und mit der manuellen Prüfung jeder einzelnen Weinbeere in der Kellerei weitergeht.

Degustationsnotiz:

Im Glas präsentiert er sich in einem wunderschönen, tief glänzenden Rubinrot. In der Nase ist er intensiv und komplex. Die Aromen gehen langsam ineinander über, begonnen mit Pflaume und kleinen roten und dunklen Beeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere bis hin zu Gewürzen und Weihrauch. Am Gaumen zeigt er sich opulent, einnehmend und balanciert; reich an seidigen Tanninen mit einem ausgewogenen Verhältnis von Säure und Schmackhaftigkeit.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Toscana

Subregion:

Montalcino

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

James Suckling 95/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

Rebsorte(n):

100% Sangiovese

Artikelnummer:

0349012

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.