Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Riserva vom bekannten Brunello-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 aufgehellt. Eine köstliche Brunellonase mit viel Dichte und Komplexität, Himbeergelée und reife Pflaumen, eine an Zigarrenkiste erinnernde Würze, Caramel und Mocca. Sehr samtig und weich am Gaumen, die rotfruchtige Aromatik hüllt den Gaumen aufs Schönste ein, unterlegt von reifen Gerbstoffen und passenden Röstaromen, sehr feinaromatisch 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:
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
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Brunello di Montalcino DOCG
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Rebsorte(n):	Sangiovese
Artikelnummer:	0349019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	Wine Spectator 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2039
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch