



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, 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 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:

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: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0349013

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 97/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.