



2010 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Marchesi de'Frescobaldi

«Amazing Brunello», meint James Suckling und bringt es auf den Punkt!

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:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Parker 93+/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 94/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0349010

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Marchesi de'Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 98/100, Parker 93+/100, Wine Spectator 95/100, Antonio Galloni 94/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2031
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 15.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.