



## 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!

### Beschreibung:

Die Tenuta Castelgiocondo liegt im Südwesten von Montalcino auf einer Höhe von 300 m ü. M. und stellt ein ideales Terroir für den Sangiovese dar. Sie ist im Besitz der Toskaner Winzerfamilie Frescobaldi. Der Riserva-Wein Ripe al Convento wird aus dem höchstgelegenen Hügel des Anwesens gewonnen und hat einen ganz besonders feinen Ausdruck, gepaart mit höchster Noblesse.

### 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 im 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 im 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.