2013 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Der neue Jahrgang der Riserva vom historischen Frescobaldi-Weingut Castelgiocondo

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.

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
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0349013

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Falstaff 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
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.

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