



2014 Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva, Brunello di Montalcino DOCG, Frescobaldi

Riserva vom bekannten Brunello-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 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

Region:

Toscana

Subregion:

Montalcino

Produzent:

Frescobaldi

Bewertung(en):

Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Spectator 90/100

Ausbau:

24 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

100% Sangiovese

Artikelnummer:

0349014

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20, James Suckling 94/100, Parker 92/100, Wine Spectator 90/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.