



2016 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 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:	Toscana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Frescobaldi
Bewertung(en):	Decanter 100/100, Score 19.5/20, James Suckling 97/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	
Artikelnummer:	0349016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Ripe al Convento

di Castelgiocondo Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
Frescobaldi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Decanter 100/100, Score 19.5/20, James Suckling 97/100
Rebsorte(n):
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.