



# 2019 Ripe al Convento Brunello di Montalcino

CastelGiocondo Frescobaldi DOCG

<b>Typ</b>	Rot
<b>Produzent</b>	Frescobaldi
<b>Qualitätsstufe</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	Ausbau in Holzfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	14 - 16 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 15 - 18 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	40355719

## Bemerkungen

Gegründet um 1800 | Seit 1989 im Besitz von Familie Frescobaldi | Geschäftsführer Lamberto Frescobaldi (30. Generation)| 850 Hektar, wovon 235 Hektar mit Reben bepflanzt | Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Toscana IGT | Bestockt mit Sangiovese und Merlot.

## Passt zu

Der Weinberg, aus dem die Sangiovese-Trauben stammen, liegt auf einer Höhe von 450 Metern über dem Meeresspiegel und zeichnet sich durch Schiefer- und Mergelböden mit Südlage aus. Die Trauben wurden nach einer ersten sorgfältigen Auslese im Weinberg von Hand verlesen. Bei der Ankunft in der Kellerei wurden sie einer weiteren sorgfältigen Kontrolle unterzogen, wobei jede Traube von Hand sortiert wurde. Die Gärung erfolgte in temperaturgeregelten Edelstahltanks mithilfe von Umpumpen, vor allem in der Anfangsphase, um eine gute Extraktion der Farb- und Strukturkomponenten zu erreichen. Der anschließende Ausbau im Holz sorgte für eine ausgezeichnete Stabilität und erhöhte die

aromatische und strukturelle Komplexität. Der Ripe al Convento wird erst im sechsten Jahr nach der Ernte und erst nach weiterer Flaschenreife auf den Markt gebracht.

### **Degustationsnotizen**

Das Bouquet ist vielschichtig und komplex und spiegelt den wunderbaren Jahrgang wider, von dem er zeugt. Zu Beginn ist er blumig und fruchtig zugleich mit Noten, die an Wildrosen, Veilchen, Johannisbeeren, Heidelbeeren und Granatapfel erinnern. Wunderbar ist die Würze mit zarten Anklängen, die sich mit einem eleganten Tertiär verflechten. Am Gaumen ist er lang und anhaltend mit einer dichten und gut eingebundenen Tanninstruktur.