

## Ripe al Convento 1995





### Ripe al Convento 1995

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Dieser Wein stammt aus dem auf 350 bis 450 Höhenmetern gelegenen Weingut Ripe al Convento. Er ist das Ergebnis einer gewissenhaften Selektion, die im Weinberg beginnt und mit der manuellen Prüfung jeder einzelnen Weinbere in der Kellerei weitergeht. Ein Riserva di Brunello mit starker Persönlichkeit und außerordentlicher Langlebigkeit.

#### Klimaverlauf

Douberto freusbaldi

Die im Durschnitt sehr niedrigen Temperaturen im Frühling verzögerten den Austrieb und die Blüte. Der Sommer regnerisch und feucht und nicht warm wie sonst in der Toskana üblich. Erst der September versprach einen großen Jahrgang. Die Sonne und die angenehmen Temperaturen sorgten für eine derart perfekte graduelle Reifung, dass 1995 als ein Jahrhundertjahrgang angesehen werden kann. Alle Trauben konnten gesund geerntet werden.

#### Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castel Giocondo, Montalcino

Alimetrie: 350-420 m

Exposition: südlich, süd-östlich

Typologie des Erdbodens: Galestro-Boden, stark ton- und kalziumhaltig, "dunkle" Erde, mineralreich,

alkalischer/subalkalischer pH-Wert Dichte der Anlage: 5.500 Weinreben/Ha

Aufzucht: Tiefe Abläufer-Kette Alter des Weinbergs: 15 Jahre Weinsorte: 100% Sangiovese Alkoholischer Grad: 14% Mazerationszeit: ca. 4 Woche

Malolaktische Gärung: Sofort nach der alkoholischen durchgeführt

Ausbaubehälter: Fässer aus slawonischer Sommereiche und Barriques aus Sommereiche

Ausbaudauer: 3 Jahre: 2 in Barriques, 1 in Eichenfässern

## Technische Anmerkungen

Die eindeutige Rubinfarbe, von bester Klarheit, lebhaft, der sofort die Sicht positiv beeindruckt. Der Geruchssinn erkennt im Vorfeld einen eindeutig fruchtigen Duft, von bester Klarheit, mit der Kirsche, macht aber bald dem Duft von kleinen Früchten, mit gut dosierten Kräutern und erfrischenden balsamischen Andeutungen Platz.

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

# Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 94 Punkte

I vini di Veronelli: Super Tre stelle

AIS Duemilavini: 5 grappoli