FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2004



Formati

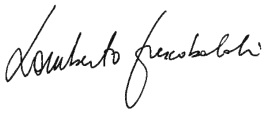
0,375 l, 0,75 l, 1,5 l, 3 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2004

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 Weinbeere in der Kellerei weitergeht. Ein Riserva di Brunello mit starker Persönlichkeit und außerordentlicher Langlebigkeit.



Klimaverlauf

Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, welche in einigen Zonen einen besonders sorgfältigen Umgang mit der Rebe erforderten, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die herausragende Qualität der Traube bewies, wie wichtig doch die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Rebstöcke auf tiefem, gut dräniertem Grund wurzelten und die Pflanzen akkurat gepflegt und viel entlaubt wurden, zeigten sich die Beeren tatsächlich von optimaler Qualität.

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: Mehr als 25 Jahre
Weinsorte: 100% Sangiovese
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 30 Tage
Malolaktische Gärung: umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbaubehälter: slawische Eichenfässer und Barriques aus französischer Eiche
Ausbaudauer: ab der Lese bis zum 1. Januar des 6. darauf folgenden Jahres, mindestens 2 Jahre im Holzfass und 6 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem schönen, klaren und intensiven Rubinrot mit granatroten Reflexen und guter Farbdichte. In die Nase steigen zunächst intensive und komplexe Düfte von kleinen roten und schwarzen Früchten wie Pflaume, Brombeere, schwarze Johannisbeere, eingelegte Kirschen und Walderdbeere. Es folgen schließlich ein würziges Vanillearoma und Röstnoten von Kaffeebohnen, Kakao und Tabak. Im Mund wirkt er warm, weich und ausgewogen. Die reichhaltigen Tannine sind durchgängig gut in die Alkoholstruktur eingebunden, die Säure weist ein ausgewogenes Verhältnis zu den übrigen Komponenten auf. Das Finale ist lang und nachhaltig mit leicht floralem Ausklang.

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

Wine Spectator: 93 Punkte
The Wine Advocate: 94 Punkte
Wine Enthusiast: 93 Punkte
I vini di Veronelli: Super 3 Stelle
The Wine Advocate: 90 Punkte
JamesSuckling.Com: 94 Points