FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010



Formati

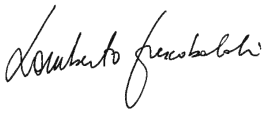
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010

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

Die Lese 2010 endete am 20. Oktober. Der Frühling war sehr regnerisch und die Winzer hatten gut damit zu tun, Wachstum und Gesundheitszustand zu überwachen. Andererseits wurden so die Wasservorräte aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich sanfte Regenfälle und Sonnenschein gleichmäßig ab. Das Klima im September war ideal; kühle Nächte und warme, sonnige Tage bis zum Lesezeitpunkt. Die Reben konnten sich dadurch wunderbar entwickeln und die Trauben wurden mit einer perfekten Reife in den Weinkeller gebracht.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingut von Castel Giocondo, Montalcino
Alimetrie: 350-450 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: 17 Jahre
Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 15%
Mazerationszeit: 30 Tage
Malolaktische Gärung: unmittelbar nach der alkoholischen
Ausbaubehälter: in Fässern aus slawischer und Barriques aus französischer Eiche
Ausbaudauer: ab Erntezeitpunkt bis zum 1. Januar des sechsten darauf folgenden Jahres, nach mindestens 2 Jahren in Holz und 6 Monaten in der Flasche

Technische Anmerkungen

Dem Auge zeigt er sich in einem kräftigen Rubinrot mit Granatreflexen, sauber und von schöner Farbtiefe. In der Nase ist er intensiv und komplex. Zunächst sind fruchtige Aromen zu vernehmen, kleine rote und schwarze Beeren wie Brombeere und schwarze Johannisbeere; auch Pflaume. Gegen Ende treten würzige Noten von Vanille, gerösteter Kaffee, Kakao und Tabak in den Vordergrund. Am Gaumen zeigt er sich warm, weich und ausgewogen, reich an Tanninen, die schön in Alkohol und Säure eingebettet sind. Verkostet im Dezember 2015

Kombination: Eintöpfe, Braten und Hart-Käse

Preise und Auszeichnungen

The Wine Advocate: 93 Punkte
Wine Spectator: 95 Punkte
Vinous: 94 Punkte
Vinum: 17.5 Punkte
JamesSuckling.Com: 98 Punkte