FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015



Formati

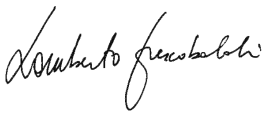
0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

„Auf den höchsten Hügeln unseres Weinguts, das bereits seit dem 19. Jahrhundert Wein erzeugt, haben wir einen kleinen Weinberg mit Sangiovese ausfindig gemacht, das uns einen außergewöhnlichen Wein beschert. Die Höhenlage von 450 Metern, die Ausrichtung nach der warmen Nachmittagssonne, die Böden aus Schierferstein, und der wohltuende mediterrane Wind schenken dieser Riserva von Brunello eine unglaubliche Eleganz, Persönlichkeit und Langlebigkeit“
Lamberto Frescobaldi



Klimaverlauf

Die Rebstöcke trieben in der ersten Aprilwoche aus, und die Triebe konnten regelmäßig heranwachsen. Dies hatten sie den reichlichen Wasserreserven von 2014 und den normalen Regenmengen im Winter 2015 zu verdanken. Die Saison verlief insgesamt heiter und trocken, was zu einem homogenen Blattwerk führte. Der Juli war sehr heiß und trocken, die Temperaturen lagen 5° C über dem Durchschnitt. Dank der Vorkehrungen, die seit Jahren von unseren Agronomen getroffen werden, wie die Bodenbearbeitung im Herbst, Aussaat und Gründüngung, litten die Reben jedoch nicht allzu sehr unter der Hitze im Juli. In der ersten Augustwoche kam es dann zu beträchtlichen Niederschlägen, die den Pflanzen Erleichterung verschafften. Zudem sanken die Temperaturen, wodurch die Reben Aromen, Anthocyane und Tannine bilden konnten, die Basis für Qualitätsweine.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Ripe al Convento, aus dem die Sangiovese-Trauben stammen, liegt auf einer Höhe von 450 Metern über dem Meeresspiegel und ist gekennzeichnet durch schieferartige sowie mergelhaltige Böden mit südlicher Ausrichtung. Die Trauben wurden nach einer ersten sorgfältigen Auswahl im Weinberg manuell geerntet. Bei der Ankunft in der Kellerei wurden sie weiteren sorgfältigen Kontrollen unterzogen, wobei jede Beere manuell verlesen wurde. Die Gärung erfolgte in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur mit häufigem Umpumpen insbesondere in den ersten Phasen, um eine gute Extraktion der Farb- und Strukturkomponenten zu erhalten. Der anschließende Holzausbau ermöglichte eine hervorragende Stabilität und eine Erhöhung der aromatischen und strukturellen Komplexität. Ripe al Convento ist 6 Jahre nach der Ernte und erst nach weiterem Ausbau in der Flasche zur Markteinführung bereit.

Technische Anmerkungen

Ripe al Convento 2015 präsentiert sich glänzend in einem wunderschön kräftigen Rubinrot mit zarten Granatreflexen am Rand. In der Nase eröffnen Fruchtnoten den Tanz mit Heidelbeere, Kirsche und beschwibster Sauerkirsche. Aufgrund der langen Reifung sind die Tertiäraromen unumstrittene Protagonisten; perfekt balanciert, ohne einander zu überdecken. Zunächst treten Zimt, Tabak, Teeblatt, geröstete Kaffeebohne sowie ein Hauch Leder in Erscheinung. Beendet wird die Sinnesreise von eleganten Würznoten, darunter weißer Pfeffer, Gewürznelke und Zimt. Die reifen, kompakten sowie samtig-seidigen Tannine schmeicheln dem Gaumen süß und sind hervorragend in die Matrix des Weines integriert. Sie bilden eine wunderschöne Balance zwischen Säure und Alkohol. Der Abgang ist extrem lang - ein allerletzter Hinweis auf diesen großen Jahrgang.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 97 Points
Wine Advocate: 94 Points
Vinous: 93 Points
Falstaff: 96 Points