VON SALIS



Brunello di Montalcino DOCG, Riserva

Le Ripi Brunello di Montalcino Lupi e Sirene 2019

CHF 108.00

- 75cl
- 14.5%
- Toscana
- Sangiovese
- Falstaff: 98
  Vinum: 96
- AN 2219719

Degustationsnotiz
In der Nase frische Zwetschgen und reife Kirsche dazu eine feine Gewürznote. Im Gaumen sehr reife Frucht von schwarzer Johannisbeere, Cassis und Aromen von Lebkuchen und Lakritze. Feines poliertes, seidiges Tannin, sehr ausgewogen und elegant. Endet mit langanhaltendem Abgang.

Herstellung
36 Monate Reifung im grossen Fass, gefolgt von 8 Monaten in Zementbehältern und einer Mindestreifezeit von 12 Monaten in der Flasche

Geniessen zu
Kräftigen Fleischgerichten aus Lamm, Wild und Rind.

Produzent
So viel Kreativität vereint in einem innovativen Weigut. Podere Le Ripi darf als Projekt oder vielleicht sogar als Lebensaufgabe verstanden werden. Das 75 Hektar grosse Weingut Le Ripi in Montalcino wurde im Jahre 1998 vom Tausendsassa Francesco Illy ins Leben gerufen. Der «Kaffeologe» der ebenfalls Inhaber von «Amici Kaffee» ist, macht nebenbei noch Fotos, ist Designer, segelt, fliegt und vieles mehr. Einer der Gründe, weshalb man sein Weingut Podere Le Ripi auch via Helikopter entdecken kann. Das biodynamische Weingut liegt zwischen Wald, Olivenbäumen, Gemüsegarten und Obstbäumen. Es gedeiht auf unbelastetem ozeanischen Boden inmitten wunderbarer pflanzlicher Vielfalt, atemberaubenden Aussichten und reiner Luft. All dies verteilt auf zwei gegenüberliegenden Berghängen von Montalcino, mit Böden aus verschiedenen geologischen Epochen. Die erste Etappe begann 98 auf der Ostseite von Montalcino: Castelnuovo dell' Abate - im Jahr 2017 kamen dann die die Weinberge aus der oasenähnlichen Umgebung von il Galampio auf der Westseite hinzu.

Region
In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion
Solo Siangovese. Auf diesem Hügel in der südlichen Toskana wird der weltberühmte Brunello di Montalcino produziert. Dabei dürfen ausschliesslich die ureigenen Sangiovese Trauben, die auf rund 2100 Hektaren kultiviert werden, für die Kelterung verwendet werden. Daraus entsteht dann eine Vielzahl an unterschiedlichsten Interpretationen des Brunellos.