VON SALIS



Brunello di Montalcino DOCG

Le Ripi Brunello di Montalcino Cielo d'Ulisse 2021

CHF 59.00

- 75cl
- 14%
- Toscana
- Sangiovese
- AN 6581721

Degustationsnotiz
Komplexer Wein, mit intensiven Aromen von Früchten, mit blumigen Bouquet.

Herstellung
Handlese, 28 Monate im Holzfass und 14 Monate im Betontank

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Geniessen zu
Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco.

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.