



Brunello di Montalcino D.O.C.G., BIO-Demeter

Brunello Amore e Magia 2016 Podere le Ripi

CHF 85.00

 75cl
 14.5%
 Toscana
 Sangiovese
AN 24837516

Vinifikation

Vergärung mit Wildhefen im grossen Holzbottich, danach Ausbau für 36 Monate in grossen Holzfässern.

Degustationsnotiz Nase

komplexe, vielschichtige Nase nach reifen Kirschen, Brombeeren und Bitterorangen, dazu kommen balsamische und ledrige Noten und etwas Tabak.

Degustationsnotiz Gaumen

dichter, gehaltvoller Auftakt, entfaltet sehr viel Druck am Gaumen und bleibt dennoch elegant, die Tannine schmecken süss und reif, mineralischer, langanhaltender Abgang.

Passt zu

Schmorgerichten, Wildgeflügel, edelherber Schokolade

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

Produzent

So viel Kreativität vereint in einem innovativen Weingut. Le Ripi darf als Projekt oder vielleicht sogar als Lebensaufgabe verstanden werden. Das 75 Hektar grosse Weingut 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 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 gegenüberliegende Berghänge von Montalcino, mit Böden aus verschiedenen geologischen Epochen. Die erste Etappe begann 1998 auf der Ostseite von Montalcino: Castelnuovo dell'Abate - im Jahr 2017 kamen dann die Weinberge aus der oasenähnlichen Umgebung von il Galampio auf der Westseite hinzu.



Brunello Amore e Magia 2016 Podere le Ripi

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

«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.