



2016 Riserva Filo di Seta

Castello Romitorio
Brunello di Montalcino DOCG
75cl (3er-Holzkiste)

CHF 525.00

Degustationsnotiz

Unsere Erwartungen waren riesig und die Vorfreude kaum zu überbieten, als wir zum ersten Mal auf Castello Romitorio Filippo Chias neuesten Geniestreich – den Filo di Seta Riserva aus dem grandiosen 2016er-Jahrgang – im Glas hatten. Und wir wurden wahrlich nicht enttäuscht – was für ein absolut gigantischer Brunello! Auch die internationalen Weinjournalisten sind tief beeindruckt und vergeben ausschliesslich Höchstnoten. Für den raren und überragenden «Filo di Seta Riserva» selektionierten Filippo und Kellermeister Stefano Martini nur die allerbesten Fässer der regulären Einzellage und gönnten dem Wein eine zusätzliche Reifezeit in edelsten französischen Tonneaux. Der geniale Riserva erinnert darum aromatisch etwas an den regulären Filo di Seta, der uns bei der Lancierung im vergangenen Jahr schon in pure Begeisterung versetzte. Doch beim direkten Vergleich der beiden «Filos» offenbaren sich die qualitativen Nuancen und rechtfertigen den Entscheid von Castello Romitorio, dieses himmlische Brunello-Elixier gesondert als Riserva auf den Markt zu bringen (jede Flasche einzeln nummeriert).

Die Nase ist noch einen Hauch expressiver und komplexer, die Extraktsüsse noch ausgeprägter und die Frucht noch klarer und präziser, der Wein wirkt einen Tick frischer, obwohl das Holz aktuell noch eine Spur ausgeprägter wahrzunehmen ist. Am Gaumen unglaublich druckvoll und geschliffen, Sangiovese-Eleganz in Vollendung. Wir empfehlen, den Wein für mindestens 5 Jahre zu lagern, er steht erst am Anfang einer langen und wundervollen Reise. Wir verneigen uns vor diesem Brunello-Meisterwerk. (rr)

Produzenten-Informationen

Das nur 3 km Luftlinie vom Städtchen Montalcino entfernte Castello Romitorio hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Einst war es Gefängnis für desertierte christliche Soldaten zu

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 97

 **Wine Spectator :** 98

 **Weinwisser:** 98

 **Vino Vario:** 20+

römischen Zeiten, dann Tempel, Festung, Kloster, Schloss, Herrschaftshaus und zuletzt Unterschlupf für Schäfer und ihre Herden. 1984 wurde die Ruine samt brachliegender Weinberge vom zeitgenössischen italienisch-US-amerikanischen Künstler Sandro Chia erworben (seine Werke der Transavantgarde schafften es bis ins New Yorker Guggenheim Museum!). Das Castello wurde in der Folge wieder instandgesetzt, und in der zweiten Hälfte der 1980er-Jahre wurden die ersten Reben gepflanzt. Sandro Chia verwendete dafür hauptsächlich die berühmten und qualitativ hochwertigen Sangiovese-Klone von Biondi-Santi (BBS 11) und Il Poggione. Sämtliche Brunello-Weinberge von Castello Romitorio befinden sich im Nordwesten der Appellation auf Höhenlagen von 250-450 m ü. M., was den Weinen von Romitorio die typische Frische verleiht. 2005 wurde der Weinkeller in seiner jetzigen Form fertiggestellt und Sandro Chias Sohn Filippo (studierter Filmemacher) folgte dem Ruf seines Vaters. Mittlerweile leitet der umtriebige und charmante Filippo erfolgreich die Geschicke von Castello Romitorio. Auf sämtlichen Etiketten von Castello Romitorio finden sich übrigens Kunstwerke von Sandro Chia.