

2020 Filo di Seta

Castello Romitorio
Brunello di Montalcino DOCG
75cl (6er-Karton)

CHF 98.00

Degustationsnotiz

Filo di Seta – dieser Name steht längst für einen der feinsten und faszinierendsten Brunello des gesamten Gebiets. Der 2020er übertrifft selbst hohe Erwartungen und zählt zu den eindrücklichsten Weinerlebnissen des Jahrgangs. Tiefdunkel in der Farbe, zugleich durchzogen von aromatischer Klarheit und ätherischer Leuchtkraft. Die Nase ist ein schillerndes Kaleidoskop: Sauerkirsche, Brombeere, Veilchen, süsser Tabak, Weihrauch, Graphit, Salbei und ein Hauch wilde, animalische Note – ein Duftbild von hypnotischer Tiefe und kultivierter Raffinesse. Am Gaumen verschmelzen Kraft und Anmut auf nahezu magische Weise. Seidige Textur trifft auf vibrierende Spannung; feine, noble Holzaromen verleihen Struktur, ohne je zu dominieren. Die Frucht wirkt kristallin, saftig und von puristischer Schönheit – wie in Licht gefasst. Der Filo di Seta besitzt eine enorme innere Dichte, bleibt dabei jedoch leichtfüssig und tänzerisch. Feinkörnige Tannine verleihen Kontur, eine präzise Säureader sorgt für Frische und Energie. Salzige und balsamische Nuancen verleihen zusätzliche Tiefe und Spannung. Das Finale ist schier endlos – vielschichtig, klar, pulsierend. Ein Meisterwerk mit Ausstrahlung, Charakter und souveräner Eleganz. Ein Brunello von seltener Ausdruckskraft, der Finesse, Tiefe und lebendige Frische auf beeindruckende Weise vereint. Für uns einer der ganz grossen Weine des Jahrgangs – verdient mit der Höchstnote ausgezeichnet. (rr)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Toscana

Genussreife: ab 2027

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Sangiovese

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 98

Vino Vario: 20