



2020 Brunello di Montalcino

Castello Romitorio

Brunello di Montalcino DOCG

150cl (1er-Holzkiste)

CHF 125.00

Degustationsnotiz

Ein Brunello wie aus dem Bilderbuch – sinnlich, fokussiert und durch und durch klassisch. Der 2020er von Castello Romitorio brilliert mit betörender Aromatik, beeindruckender Tiefe und einer Eleganz, die sofort einnimmt. In der Nase ein komplexes, hocharomatisches Zusammenspiel aus dunklen Kirschen, Brombeeren, getrockneten Erdbeeren, Salbei, Pinienharz, Veilchen und ätherischen Kräuternoten – intensiv, parfümiert und wunderbar ausdrucksstark. Am Gaumen mit seidiger Textur, straffer Struktur und einem präzisen Kern aus reifer, kühler Frucht. Die Tannine sind feinmaschig, geschliffen und perfekt eingebunden. Zarte Anklänge von Lakritz, Minze und Zedernholz unterstreichen die Komplexität, während eine kalkige Mineralität für Frische, Klarheit und Definition sorgt. Die kühle Herkunft aus lehmigen Höhenlagen bei Montalcino verleiht dem Wein eine fokussierte Spannung, die sich im langen, kräuterwürzigen Abgang eindrucksvoll manifestiert. Ein Brunello voller Noblesse, Tiefgang und Ausstrahlung – mit hervorragendem Druck, innerer Balance und klarer Handschrift. Ein echtes Glanzstück für Liebhaber klassischer Montalcino-Stilistik – und einer der stilistisch prägnantesten und überzeugendsten Weine des Jahrgangs. (rr)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt - 2036

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 96

 **Vino Vario:** 19+