



2022 Metafisica

Castello Romitorio
Toscana Bianco IGT
75cl (6er-Karton)

CHF 48.00

Degustationsnotiz

Metafisica – schon der Name klingt nach Philosophie und Poesie. Und genau das bringt dieser spektakuläre Weisswein von Castello Romitorio ins Glas: Tiefgang, Ausdruck, Struktur und Schönheit. Beide Traubensorten wurde am selben Tag gelesen und spontan gemeinsam vergoren, danach für zehn Monate in neuen französischen Tonneaux auf der Feinhefe ausgebaut. Mit nur 1'850 Flaschen ist das eine rare Trouvaille für Kenner. Die Nase betört mit intensiver und fein nuancierter Aromatik: Jasmin, Kamille, Orangenblüten, reife gelbe Nektarinen, Apfelschalen, Kumquat und eine Prise Zitronenzeste. Dazu geröstete Mandeln, Bienenwachs und ein Hauch Feuerstein. Am Gaumen zeigt er sich mit leicht öliger Viskosität, herrlich cremig und zugleich druckvoll – getragen von salziger Mineralität, lebendiger Säure und einer faszinierenden Balance zwischen Schmelz und Spannung. Die feine Phenolik sorgt für Grip, der Abgang ist lang, komplex und würzig. Metafisica 2022 ist kein Wein zum Nebenbei-Trinken, sondern ein Charakterkopf mit Substanz, Tiefe und Seele. (rr)

 **Vegan**

 **Typ:** Weisswein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt - 2031

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 50%
Chardonnay, 50% Procanico

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 93

 **Vino Vario:** 19