



2019 Filo di Seta Riserva

Castello Romitorio

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

75cl (6er-Holzkiste)

CHF 480.00

Degustationsnotiz

Romitorios monumentaler Brunello Riserva Filo di Seta 2019 stammt aus dem grandiosen Toscana-Jahrgang und wird aus einer strengen Selektion der fünf besten Tonneaux des regulären Filo di Seta vinifiziert. Die nur 2700 Flaschen zählen zum Faszinierendsten, was die Romitorio-Keller je hervorgebracht haben. In der Nase beginnt dieser Wein zunächst zurückhaltend, fast introvertiert. Dunkle Pflaume, Brombeere und Schwarzkirsche dominieren anfangs, ehe sich mit Luft die noble Finesse dieser kühlen Höhenlage offenbart: Lavendel, Veilchen, Salbei und ätherische Kräuter entfalten sich neben subtilen Rauchnoten, Graphit und feinen mineralischen Anklängen. Die Aromatik wirkt tief und präzise, niemals laut, sondern spannungsgeladen und vielschichtig. Am Gaumen ist der Riserva ein Erlebnis von seltener Intensität: seidig, engmaschig, mit reifer Fruchtfülle und vibrierender Frische. Die Tannine sind präsent, aber perfekt eingebunden – wie ein architektonisches Gerüst, das der opulenten Frucht Halt gibt, ohne sie einzuengen. Dazu eine saftige, vibrierende Säure und ein extraktreicher Kern, aus dem sich ein kaleidoskopartiges Aromaspiel entwickelt: dunkle Beeren, Orangenzeste, edle Gewürze, ein Hauch von Weihrauch und balsamische Kräutertöne. Endet in einem gigantischen und kraftvollen Finale. Ein charismatischer Ausnahme-Brunello mit enormem Potenzial und einem energetischen Puls, der selbst bei grosser Strahlkraft und innerer Spannung nie seine Eleganz verliert. (rr)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** ab 2028

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C – 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 97

 **Weinwisser:** 96+

 **Vino Vario:** 20