

2019 Brunello di Montalcino Riserva

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

CHF 195.00

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: 96

Weinwisser: 96

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Romitorios Riserva 2019 stammt aus hochgelegenen Parzellen im kühleren Nordwesten Montalcinos – und genau das spiegelt sich in seiner beeindruckenden Ausdruckskraft wider. Er verbindet Kraft und Präzision mit einer fast schwerelosen Eleganz, wie sie nur grosse Brunello aus den besten Lagen hervorbringen. In der Nase zeigt er sich kühl, nobel und facettenreich: reife Kirschen, Veilchen, Lavendel und ein Hauch Potpourri bilden das floral-fruchtige Fundament. Dazu kommen edle Holznoten, feiner Tabak, Zedernholz und Graphit – alles in grosser Klarheit und stilistischer Geschlossenheit verwoben. Am Gaumen dominiert die Struktur: dicht, fest und perfekt proportioniert. Die Tannine sind präsent, seidig und von bemerkenswerter Qualität – sie verleihen dem Riserva Haltung und Spannung, ohne ihn je zu beschweren. Die Frucht bleibt kühl und präzise, begleitet von rauchig-mineralischen Akzenten, die dem Wein Ausdruck und Tiefgang verleihen. Das Finale ist atemberaubend lang, kraftvoll und von bestechender Präzision – ein Brunello Riserva, der nur in aussergewöhnlichen Jahrgängen vinifiziert wird. Charaktervoll, souverän und mit grossem Reifepotenzial. Wer ihm Zeit lässt, wird mit eindrucksvoller Vielschichtigkeit und einem unvergesslichen Brunello-Erlebnis belohnt. (rr)