



2015 Brunello di Montalcino Riserva

Castello Romitorio

Brunello di Montalcino DOCG

500cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Sehr rares Brunello-Meisterwerk aus dem sonnenverwöhnten 5-Sterne-Jahrgang 2015, das nur in absoluten Ausnahmejahren und nur in Kleinstmengen (knapp 7'500 Flaschen) produziert wird.

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 96

 **Wine Spectator :** 96

 **Vino Vario:** 20

Roman Rüdüsühli: Die Trauben werden rigoros selektioniert und stammen jeweils von den ältesten Parzellen unweit des Castellos. Noble, expressive Nase, strahlt eine behagliche Wärme aus, reife, aber extrem zarte Primärfruchtaromen. Rot- und schwarzbeerige Fruchtkomponenten, Anklänge von Veilchen, Rosenblättern, frischen Brombeeren, dunklen Kirschen, ein Hauch Schokolade, Zedern und etwas Rauch. Der Riserva ist atemberaubend elegant, sinnlich und tiefgründig mit perfekter Balance und einer fast unglaublichen aromatischen Intensität. Romitorios Riserva ist kein Schreihals, er verblüfft dennoch mit erhabener Kraft und sagenhafter Raffinesse. Wunderbar samtige Tannine legen sich über den Gaumen, ein Wein voller Anmut und Grazie. Er verkörpert in perfekter Art und Weise die Überschwänglichkeit und frühe Zugänglichkeit des aussergewöhnlichen Jahrgangs. Ein majestätisches Brunello-Vergnügen mit gigantisch langem Abgang.

Produzenten-Informationen

Das nur 3 km Luftlinie vom Städtchen Montalcino entfernte Castello Romitorio hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Einst war es Gefängnis für desertierte christliche Soldaten zu römischen Zeiten, dann Tempel, Festung, Kloster, Schloss, Herrschaftshaus und zuletzt Unterschlupf für Schäfer und ihre Herden. 1984 wurde die Ruine samt brachliegender Weinberge vom zeitgenössischen italienisch-US-amerikanischen Künstler Sandro Chia erworben (seine Werke der Transavantgarde schafften es bis ins New Yorker Guggenheim Museum!). Das Castello wurde in der Folge

wiederinstandgesetzt, und in der zweiten Hälfte der 1980er-Jahre wurden die ersten Reben gepflanzt. Sandro Chia verwendete dafür hauptsächlich die berühmten und qualitativ hochwertigen Sangiovese-Klone von Biondi-Santi (BBS 11) und Il Poggione. Sämtliche Brunello-Weinberge von Castello Romitorio befinden sich im Nordwesten der Appellation auf Höhenlagen von 250-450 m ü. M., was den Weinen von Romitorio die typische Frische verleiht. 2005 wurde der Weinkeller in seiner jetzigen Form fertiggestellt und Sandro Chias Sohn Filippo (studierter Filmmacher) folgte dem Ruf seines Vaters. Mittlerweile leitet der umtriebige und charmante Filippo erfolgreich die Geschicke von Castello Romitorio. Auf sämtlichen Etiketten von Castello Romitorio finden sich übrigens Kunstwerke von Sandro Chia.