

2021 Brunello di Montalcino

Castello Romitorio
Brunello di Montalcino DOCG
150cl (1er-Holzkiste)

Vegan

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Toscana

Genussreife: Jetzt

Alkoholgehalt: 15% Vol.

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Sangiovese

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 96+

Vino Vario: 20

Degustationsnotiz

Der grandiose Jahrgang 2021 markiert für den Brunello von Castello Romitorio einen neuen Höhepunkt: Erstmals vergeben wir für diesen Wein die Maximalnote von 20/20 Punkten! Da 2021 keine Riserva erzeugt wurde, floss besonders hochwertiges Lesegut in diesen Brunello und sorgt für aussergewöhnliche Tiefe, Konzentration und Ausdruckskraft. Zu Beginn noch fein und fast leise, entfaltet sich mit Luft ein spektakulär vielschichtiges Bouquet. Rote Johannisbeeren, Himbeeren, Waldbeeren und dunkle Kirschen verbinden sich mit Veilchen, Wildblumen, Minze und weissem Pfeffer. Dahinter erscheinen Mandarine, Zedernholz, Weihrauch, Gewürznelken, Unterholz und ein kühler Hauch Graphit. Alles ist glasklar definiert, intensiv und zugleich von faszinierender Schwerelosigkeit. Am Gaumen zeigt der 2021er eine meisterhafte Verbindung aus saftiger Konzentration und klassischer Sangiovese-Struktur. Die reife rote Frucht besitzt herrlichen Schmelz und grosszügige Fülle, bleibt jedoch jederzeit straff gebündelt und energiegeladen. Die Tannine sind seidig, feinmaschig und nahtlos verwoben, die Säure durchzieht den Wein mit vibrierendem Zug. Noten von Sauerkirsche, Granatapfel, Pflaume, Orangenschale, Eisen und mediterranen Kräutern bauen sich Schicht um Schicht auf und münden in ein enorm langes, florales und würzig-mineralisches Finale. Ein grosser, strahlender Brunello von beeindruckender Statur, Tiefe und Vollendung – kraftvoll, sinnlich und zugleich von bemerkenswerter Feinheit, mit einer geradezu majestätischen Ausstrahlung. (rr)