



2021 Filo di Seta

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

CHF 201.00

Degustationsnotiz

Der Filo di Seta 2021 ist ein Brunello von überwältigender Intensität und souveräner Klasse. Die alten Sangiovese-Klone mit ihren natürlich kleinen Trauben verleihen ihm beeindruckende Konzentration, während der bläuliche Galestro-Schiefer für markante Konturen, kühle Mineralität und einen unverkennbar vertikalen Aufbau sorgt. Das tiefgründige Bouquet zieht sofort in seinen Bann. Schwarzkirschen, Waldhimbeeren, reife Pflaumen und dunkle Waldbeeren verweben sich mit Veilchen, Lavendel, Minze und Rosmarin. Dazu kommen exotische Gewürze, Zitronenschale, dunkle Schokolade, Eisen und eine feine Spur Eukalyptus. Mit Luft gewinnt der Duft weiter an Volumen und verbindet dunkle Frucht, florale Feinheit und steinige Kühle auf faszinierende Weise. Am Gaumen erscheint die reife Frucht saftig, konzentriert und klar umrissen, eingebettet in eine samtige, engmaschige Textur. Die markanten, feinkörnigen Tannine verleihen dem Wein ein kraftvolles Gerüst, sind jedoch hervorragend eingebunden und von beeindruckender Feinheit. Eine straffe Säureachse bewahrt trotz aller Fülle Beweglichkeit und einen wunderbar geschmeidigen Fluss. Ein monumentaler und zugleich feinsinnig ausformulierter Brunello von aussergewöhnlicher Konzentration, Klarheit und Balance. Filo di Seta in Höchstform – definitiv einer der grossen Brunello des Jahrgangs, eindrucksvoll bestätigt durch die zahlreichen Spitzenbewertungen. (rr)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** ab 2028

 **Alkoholgehalt:** 15% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C – 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 98

 **Vino Vario:** 20