



2023 Romitorio «La Dogana»

Castello Romitorio
Toscana Rosso IGT
150cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Der 2022er La Dogana stiess bei unserer Kundschaft auf so grosse Begeisterung, dass es keinen Grund gab, an seinem Erfolgsrezept etwas zu verändern. Auch 2023 setzt Castello Romitorio bei der exklusiven Gerstl-Spezialabfüllung auf die bewährte Assemblage aus 55% Petit Verdot und 45% Syrah sowie denselben sorgfältig abgestimmten Ausbau. Der weniger extreme Sommer und die markanten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht rund um Scansano ermöglichten eine langsame, gleichmässige Reife. Das Ergebnis ist ein Dogana mit bemerkenswerter Frische, klar gezeichneter Aromatik und wunderbar eingebundenem Alkohol. Dunkle Kirschen, Brombeeren und Pflaumen verbinden sich mit Veilchen, Lavendel, Graphit und mediterranen Kräutern. Dazu kommen feine Anklänge von schwarzem Pfeffer, Zedernholz und ein dezent rauchiger Unterton. Am Gaumen dicht, saftig und geschmeidig, zugleich spürbar kühler und energiegeladener als der Vorgänger. Das samtige Tannin ist perfekt eingebettet, die dunkle Frucht reif und konzentriert, ohne jede Schwere. Eine lebendige Ader verleiht Zug und hält den Wein bis ins lange, würzige Finale in Bewegung. Ein grossartiger Maremma-Toskaner mit Tiefe, Fülle und mediterranem Temperament – verführerisch, souverän und erneut mit sensationellem Genuss-Preis-Verhältnis. (rr)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt - 2034

 **Alkoholgehalt:** 13.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 55% Petit Verdot, 45% Syrah

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19