



Castello Romitorio

2016 Brunello di Montalcino DÖCG

Riserva Filo di Seta

75cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Unsere Erwartungen waren riesig und die Vorfreude kaum zu überbieten, als wir zum ersten Mal auf Castello Romitorio Filippo Chias neuesten Geniestreich – den Filo di Seta Riserva aus dem grandiosen 2016er-Jahrgang – im Glas hatten. Und wir wurden wahrlich nicht enttäuscht – was für ein absolut gigantischer Brunello! Auch die internationalen Weinjournalisten sind tief beeindruckt und vergeben ausschliesslich Höchstnoten. Für den raren und überragenden «Filo di Seta Riserva» selektionierten Filippo und Kellermeister Stefano Martini nur die allerbesten Fässer der regulären Einzellage und gönnten dem Wein eine zusätzliche Reifezeit in edelsten französischen Tonneaux. Der geniale Riserva erinnert darum aromatisch etwas an den regulären Filo di Seta, der uns bei der Lancierung im vergangenen Jahr schon in pure Begeisterung versetzte. Doch beim direkten Vergleich der beiden «Filos» offenbaren sich die qualitativen Nuancen und rechtfertigen den Entscheid von Castello Romitorio, dieses himmlische Brunello-Elixier gesondert als Riserva auf den Markt zu bringen (jede Flasche einzeln nummeriert). Die Nase ist noch einen Hauch expressiver und komplexer, die Extraktsüsse noch ausgeprägter und die Frucht noch klarer und präziser, der Wein wirkt einen Tick frischer, obwohl das Holz aktuell noch eine Spur ausgeprägter wahrzunehmen ist. Am Gaumen unglaublich druckvoll und geschliffen, Sangiovese-Eleganz in Vollendung. Wir empfehlen, den Wein für mindestens 5 Jahre zu lagern, er steht erst am Anfang einer langen und wundervollen Reise. Wir verneigen uns vor diesem Brunello-Meisterwerk. (rr)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** ab 2027

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Robert Parker:** 97

 **Wine Spectator :** 98

 **Weinwisser:** 98

 **Vino Vario:** 20+