



Castello Romitorio

2018 Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Filo di Seta











150cl (1er-Holzkrate)

CHF 190.00

Degustationsnotiz

Keine Frage: Castello Romitorios Filo di Seta 2018 ist einer der besten Brunello des Jahrgangs. Filo di Seta hat sich in den vergangenen Jahren dank des kühlen Mikroklimas und der schwarzen Schieferböden zu einer der interessantesten Lagen in der gesamten Appellation entwickelt. Der Filo di Seta 2018 ist ein Wein von einzigartiger Dimension und Tiefe.

Präsentiert sich im Glas mit einem wunderschönen und betörenden Bouquet, das im Auftakt Veilchen, Lavendel, Pfingstrosen, Sauerkirschen und etwas Weihrauch und Graphit zeigt, die sich zu köstlich süssen Erdbeeren und einem Hauch von Nelken entwickeln. Die samtige und elegante Textur wird von einer salzigen Mineralität unterlegt, bevor rote und schwarze Früchte den Gaumen umhüllen. Blaue und violette Blüten vermischen sich mit frischen Zitrusfrüchten, während der 2018er mit einer enormen Länge und Komplexität ausklingt, die für diesen Jahrgang untypisch ist. Fein geschliffene Tannine verbleiben und versprechen eine lange und stetige Entwicklung. Der Filo di Seta ist ein voller Erfolg und bietet Sangiovese-Komplexität vom Allerfeinsten! (rr)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Toscana
-  **Genussreife:** Jetzt - 2036
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Sangiovese
-  **Robert Parker:** 95+
-  **Wine Spectator :** 96
-  **Vino Vario:** 20