



## Castello Romitorio

2021 Toscana Rosso IGT









Romitorio «La Dogana»

75cl (6er-Karton)

**CHF 19.50 statt CHF 26.00**

### Degustationsnotiz

Unser Rotwein des Jahres 2023 – der "La Dogana" 2020 – war ein sensationeller Erfolg! So lag es auf der Hand, dass wir aus dem phänomenalen Toscana-Jahrgang 2021 in Zusammenarbeit mit Filippo Chia und seinem Team einen Nachfolger lancieren. Geändert wurde nur die prozentuale Zusammensetzung des Blends: Von den zahlreichen verkosteten Mustern beeindruckte uns jenes mit einem leichten Syrah-Überhang am meisten. Alles andere blieb unverändert. Wir sind von diesem exklusiv für uns abgefüllten Maremma-Juwel absolut begeistert. Betörende und überschwängliche Nase mit bezaubernden Aromen nach reifen Pflaumen, Brombeeren, getrockneten Kirschen, Heidelbeeren, Lakritz, Gewürzen, weissem Pfeffer, Feuerstein und würzigen Zedernholznoten. Wie schon im Vorjahr zeigt sich der Dogana im Vergleich zum Romitorio durch die längere Reifung eine Spur eleganter und harmonischer, wunderbar geschmeidig, der Mund wird mit warmer, mediterraner Frucht samtig ausgekleidet. Vollgepackt mit ausgewogenem Genuss präsentiert sich der Dogana dunkel, reichhaltig und würzig, aber auch schön lebendig mit herrlich frischer Säure. Endet in einem leicht mineralischen Finale mit erstaunlicher Länge und Potenz und hinterlässt einen Hauch von flüssigem Lavendel und süssen Veilchen. Grossartig! (rr)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Toscana
-  **Genussreife:** Jetzt - 2034
-  **Alkoholgehalt:** 14% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** 60% Syrah, 40% Petit Verdot
-  **Vino Vario:** 19+