Castello Romitorio

2015 Brunello di Montalcino DOCG
Brunello di Montalcino Riserva
500cl (1er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Sehr rares Brunello-Meisterwerk aus dem sonnenverwöhnten 5-Sterne-Jahrgang 2015, das nur in absoluten Ausnahmejahren und nur in Kleinstmengen (knapp 7'500 Flaschen) produziert wird. Roman Rüdisühli: Die Trauben werden rigoros selektioniert und stammen jeweils von den ältesten Parzellen unweit des Castellos. Noble, expressive Nase, strahlt eine behagliche Wärme aus, reife, aber extrem zarte Primärfruchtaromen. Rot- und schwarzbeerige Fruchtkomponenten, Anklänge von Veilchen, Rosenblättern, frischen Brombeeren, dunklen Kirschen, ein Hauch Schokolade, Zedern und etwas Rauch. Der Riserva ist atemberaubend elegant, sinnlich und tiefgründig mit perfekter Balance und einer fast unglaublichen aromatischen Intensität. Romitorios Riserva ist kein Schreihals, er verblüfft dennoch mit erhabener Kraft und sagenhafter Raffinesse. Wunderbar samtige Tannine legen sich über den Gaumen, ein Wein voller Anmut und Grazie. Er verkörpert in perfekter Art und Weise die Überschwänglichkeit und frühe Zugänglichkeit des aussergewöhnlichen Jahrgangs. Ein majestätisches Brunello-Vergnügen mit gigantisch langem Abgang.

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Toscana

Genussreife: Jetzt

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Sangiovese

Robert Parker: 96

Wine Spectator : 96

Vino Vario: 20