



Castello Romitorio

2016 Brunello di Montalcino DOCG

Filo di Seta

500cl (1er-Holzkruste)

Degustationsnotiz

Nur 6'900 Flaschen produziert. Roman Rüdissühli: Während der bereits geniale 2015er Filo di Seta noch knapp an der Maximalnote vorbeischrämte, bleibt uns beim brillanten 2016er keine Wahl mehr: hochverdiente 20 Punkte für einen der besten Brunellos des Jahrgangs! Ein absoluter Bilderbuch-Brunello aus der etwas kühleren Einzellage Filo di Seta (Seidenfaden), benannt nach einem Bach, der in unmittelbarer Nähe einen Wald durchfließt. Allein schon die Nase ist ein Traum – unglaublich frisch, wunderschön parfümiert und herrlich vielschichtig. Sehr floral (Pfingstrosen), etwas Heu, reife Sauerkirschen, Pflaumen, Nelken, ein Hauch Weihrauch, neues Leder, Moschus und Bourbon-Vanille. Am Gaumen zeigt sich der Filo di Seta kraftvoll mit extrem eleganter Textur und seidenfeinen, geschliffenen Tanninen. Im Vergleich zum Basis-Brunello wirkt er deutlich maskuliner und straffer. Die Einzellage kommt in höchstem Masse zum Ausdruck: Sangiovese-Komplexität vom Allerfeinsten, gepaart mit einer beeindruckenden Tiefe. Das ist alles noch unglaublich primär, aber macht dennoch schon extrem viel Freude. Das Holz ist perfekt eingearbeitet und das Finale grossartig mit fantastischer Länge. Man kann erst erahnen, was einem da nach einigen Jahren Reifung für ein sensationelles Weinerlebnis bevorsteht. Für Filippo Chia und uns der beste Filo aller Zeiten, ein Brunello der Extraklasse!

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Robert Parker:** 95+

 **Wine Spectator :** 96

 **Weinwisser:** 97

 **Vino Vario:** 20