



Castello Romitorio

Majestätische Brunello-Rarität.

2015 Brunello di Montalcino Riserva
Brunello di Montalcino DOCG
150 cl

 **Land**
Italien

 **Region**
Toskana

 **Appellation**
Montalcino

 **Traubensorte/n**
Sangiovese

 **Genussreife**
Jetzt bis 2041

 **Trinktemperatur**
16-18°C

 **Inhalt / Verpackung**
150cl (OWC-1)

Zusatzinformationen

 **Allergene**
Enthält Sulfite

 **Vinifikation**
Ausbau 36 Monate in Mix aus
slawonischen Holzfässern
und französischen Tonneaux.

Bewertungen

Gerstl 20 20 	James Suckling  96 100	Robert Parker  96 100
Wine Spectator  98 100		

Degustationsnotiz

Sehr rares Brunello-Meisterwerk aus dem sonnenverwöhnten 5-Sterne-Jahrgang 2015, das nur in absoluten Ausnahmejahren und nur in kleinstmengen (knapp 7500 Flaschen) produziert wird.

Roman Rüdüsühl: Die Trauben werden rigoros selektioniert und stammen jeweils von den ältesten Parzellen unweit des Castelllos. Noble, expressive Nase, strahlt eine behagliche Wärme aus, reife, aber extrem zarte Primärfuchtaromen. 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.



Castello Romitorio

Majestätische Brunello mit einem Touch Kunst.