



## Castello Romitorio

Hat definitiv das Zeug zum Publikumsliebbling!

2017 Romitòro  
Toscana Rosso IGT  
500 cl

 **Land**  
Italien

 **Region**  
Toscana

 **Appellation**  
Montalcino

 **Traubensorte/n**  
50% Syrah, 50% Petit Verdot

 **Genussreife**  
Jetzt bis 2032

 **Trinktemperatur**  
16-18°C

 **Inhalt / Verpackung**  
500cl (OWC-1)

### Zusatzinformationen

 **Allergene**  
Enthält Sulfite

 **Vinifikation**  
Ausbau 12 Monate in  
französischen Eichenfässern

### Bewertungen

Gerstl  
18+ | 20



Robert Parker  
95 | 100



### Degustationsnotiz

Wir nehmen es gleich vorweg: Das ist ein aussergewöhnlicher Wein, der uns von Beginn an restlos begeisterte! Die Trauben des unüblichen, aber absolut überzeugenden Blends aus Syrah und Petit Verdot stammen aus der südlichen Maremma, wo Vater und Sohn Chia früh erkannten, dass die beiden Sorten im Küstenklima der Toscana richtiggehend aufblühen. Während der Syrah die würzige Intensität einbringt, sorgt der Petit Verdot für Dichte und Struktur. Muskulöser, sehr expressiver Wein mit viel dunkler und leicht süsser Frucht (Brombeere, reife Pflaume), aber auch mit würzigen Noten wie Zedernholz, Grillkräutern oder Teer. Langer, vollmundiger Abgang. Bereitet schon jetzt grossen Spass, darf aber auch getrost im Keller liegen bleiben. Hat definitiv das Zeug zum Publikumsliebbling! Übrigens: der 2016er erhielt von Parker's Wine Advocate herausragende 95 Punkte!



### Castello Romitorio

Majestätische Brunello mit einem Touch Kunst.