

Brunello di Montalcino 2016

Castello Romitorio



Nach der fulminanten 2015er-Edition zeigt das Castello Romitorio mit dem 2016er-Jahrgang erneut, wie virtuos es sich auf Brunello versteht: Mit phantastischen 95 Punkten von Parker und Vinous leuchtet das große Toskana-Flaggschiff sternenhell!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Castello Romitorio
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Sangiovese Grosso
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2031
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The Castello Romitorio 2016 Brunello di Montalcino is a classic expression of the vintage, showing lots of ripe fruit, crushed mineral, herbal nuances and varietal-driven purity. This wine nails that sweet spot between elegance and power that is not easily achieved. It offers an expanded array of Sangiovese flavors with wild cherry, forest floor, crushed clove and medicinal herb, but it also shows plump density and a velvety texture. Filippo Chia and his team have created a solid wine for medium or long-term drinking." - Monica Lerner

95/100 Punkte Antonio Galloni - Vinous

"Dark, brooding and geared for the cellar, the 2016 Castello Romitorio Brunello di Montalcino takes its time opening up in the glass, yet patience is rewarded, as a mix of blackberry and cherry further blossoms, adding crushed stone minerality with hints of sage, lavender and violets. It's silky and textural upon entry, yet it firms up quickly through a mix of vibrant acids and saturating fine tannin. However, there's plenty of density to its primary fruits, feeling

almost weighty in this youthful state yet perfectly balanced all the same. Savory herbs and spice linger along with tart red berries on the long, structured and dramatic finish. The 2016 is full of potential yet needs time in the cellar to show its best." - Eric Guido

Bewertungen und Pressestimmen

94 Punkte - James Suckling

"A well structured red with lots of dried mushrooms, oysters and crushed stones. Dried blueberries and herbs, too. It's full-bodied with firm tannins. A little dusty on the finish. Let it soften."

Wine in Black-Bewertung: 95P

Was hat sich Castello Romitorio in den vergangenen Jahren verbessert! Die immer perfekter vinifizierte 100 % Sangiovese-Weine des Hauses erhalten von der internationalen Weinkritik ein 'Outstanding' nach dem anderen. Zudem verziert der Konzeptkünstler Sandro Chia seine Brunelli mit auffallend schönen Etiketten. Und mit der 2016er-Edition hat man mal wieder so richtig abgeliefert: 94 Punkte von James Suckling und je grandiose 95 Punkte von Parker und von Vinous. Ein Wein, der dem Ruf des legendären Toskana-Jahrgang 2016 die Ehre gereicht.

Tasting Note

Im Glas spielt sich ein wahrhaftiger Rotwein-Traum ab. Der Wein leuchtet in einer rubinroten Robe mit granatroten Reflexen. Das intensive, opulente Bouquet duftet nach Mokka, reifer Kirsche, Minze, Zedernholz und Leder und wird durch eine extravagante rauchige Note stilvoll komplettiert. Am Gaumen zeigt der Wein außergewöhnliche Frische und eine prägnante Weinsäure. Das Tannin ist griffig und seidig, das Frucht-Fass-Verhältnis einfach phänomenal. Im Finale trägt ein Hauch Vanille den Wein zu einem langen, angenehmen Ausklang.

Passt zu

Dieser Jahrgang sollte zunächst noch einige Zeit in den heimischen Keller wandern. Wer sich der Verführung nicht widersetzen kann, der serviere diesen Ausnahme-Brunello zu einer Bistecca fiorentina, angemacht mit Olivenöl und schwarzem Pfeffer.

Weingut

Castello Romitorio befindet sich seit 1984 in Besitz des US-italienischen Konzeptkünstlers Sandro Chia. Das Weingut hat seinen Sitz in den gleichnamigen Burg-Gemäuern, die noch aus dem 12. Jahrhundert stammen. Um die Festung herum wurden ab 1984 die Hänge mit Sangiovese-Rebstöcken bepflanzt. Damals stellte die Höhe der Lagen, die nordöstlich ausgerichtet sind, das Weingut vor große Herausforderungen. Doch durch die steigenden Temperaturen des globalen Klimawandels erwies sich diese Entscheidung im Nachhinein als weitsichtig.

Im Jahr 1995 wurden die südöstlich ausgelegten Parzellen "Poggio di Sopra" akquiriert, im Süden der Region Montalcino. Castello Romitorio bewirtschaftet damit heute 25 Hektar. Im Jahr 2006 begannen grundlegende Renovierungsarbeiten, 2007 wurde die Modernisierung des unterirdischen Gutskellers abgeschlossen. Dort ist Önologe Stefano Martini für die Vinifizierung verantwortlich. Sandro Chia sorgt für Abwechslung auf den Weinetiketten - alle Motive entwirft der Künstler selbst.

Vinifikation

Castello Romitorio Brunello di Montalcino 2016 wurde aus 100 % Sangiovese vinifiziert. Nach der Handlese und Fermentation wurde der Wein über 26 Monate in großen französischen und slawonischen Eichenfässern ausgebaut.