



'Il Toro' Toscana 2015 Castello Romitorio

Was für ein Triumph! Castello Romitorio 'Il Toro' 2015 holt 94 Punkte beim Wine Spectator und ist damit genau so gut bewertet wie beispielsweise Tignanello 2013, Masseto 2012 oder Guado al Tasso 2013. Ein sensationeller Weinwert!

Weintyp	Rotwein
Weingut	Castello Romitorio
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Petit Verdot Syrah
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	14-16 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2025
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Punkte Wine Spectator

"A polished, sophisticated version, boasting violet, black currant, blackberry, graphite and toasty oak aromas and flavors. Impeccably balanced and approachable now, yet should develop for a decade or more. Petit Verdot and Syrah. Best from 2021 through 2035." - Bruce Sanderson

92/100 Punkte James Suckling

"Aromas of black cherries and blue berries with flowers and hot stones. Full body, tight and focused tannins and a long, flavorful finish" - James Suckling

Internationale Pressestimmen

Robert Parker's Wine Advocate

"Sandro Chia's Castello Romitorio is constantly thinking up new wines and new ways of expressing Sangiovese." - Monica Larner

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Er gehört seit vielen Jahren zu den klangvollsten Namen der Toskana: Castello Romitorio! Denn hier versteht man es auf einmalige Art, die eigenständige Charakteristik des Brunello mit den Segnungen des modernen Weinbaus zu

vereinen. Und so wundert es auch nicht wirklich, dass viele der maßgeblichen Kritiker dieses Weingut auf Augenhöhe mit den besten Brunello-Erzeugern wie beispielsweise Uccelliera, Casanova di Neri oder Altesino sehen. Dazu kommt, dass der Besitzer Sandro Chia sein Weingut ebenso kreativ wie sorgfältig führt.

Dass das Castello Romitorio aber auch einen veritablen Supertuscan zum wirklich fairen Preis auf die Flasche bringt, das ist insbesondere in Europa eher unbekannt, geht die Mini-Edition des 'Il Toro' doch überwiegend über den großen Teich. "Che peccato", dachten wir uns, holte der 2015er doch nicht weniger als 94 Punkte im Wine Spectator und wird vom renommierten Wein-Magazin damit genauso gut bewertet wie beispielsweise Tignanello 2013, Masseto 2012 oder Guado al Tasso 2013, alles große Namen, die allerdings bis 20x so viel kosten wie der exzellente 2015er 'Il Toro'!

Und diese Cuvée aus Syrah und Petit Verdot hat es wirklich in sich! Herrlich funkelnde rubinrote Robe mit dunklen-violettem Saum im Glas. Das feine Bouquet ist derart verführerisch - mit Noten von Schwarzen Johannisbeeren, Zedernholz, Süßkirschen, Teer und mediterranen Kräutern - dass man sich gar nicht satt riechen kann! Am Gaumen würzig, rund, und trotz deutlich spürbarer eleganter Charakteristik sehr präsent, eine makellose Melange von Frucht, floralen Noten und dezenten Anklänge vom 12-monatigen Ausbau im Fass. Das Finale würzig, lang und mit einer ordentlichen Portion Reife-Potenzial ausgestattet.

Das ist ein überragender Weinwert mit einem Zeitfenster bis 2025 und der perfekte Wein zu handwerklich gemachter Pizza & Pasta!

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 'Il Toro' Toscana 2015 wurde aus Syrah und Petit Verdot vinifiziert, die im Cordone Speronato-System kultiviert wurden. Nach der Handlese und Fermentation wurde der Wein rund 12 Monate in großen Eichenfässern ausgebaut.