

 **Duemani**

Duemani Toscana IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911101050



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.3 g/l



Food recommendations

from Peter Müller

Gratinierte Morcheln und Herbsttrompeten mit

Stampfkartoffeln, Nussbutter und schwarzem

Trüffel (vegetarisch)

(Pilze und Trüffel, Trüffel, Kartoffel, Morcheln,

Vegetarische Gerichte)

Gebratener Rinderrücken mit gegrilltem

Markknochen, Stangensellerie und schwarzem

Knoblauch

(Fleisch, Rind)

Schmortopf von der Gans aus Keulenfleisch, Magen

und Leber mit Grünkohl und Pastinaken

(Geflügel, Gans (Fleisch), Wurzelgemüse, Kohlgemüse,

Innereien, Leber, Gänsemägen)

Tasting review

by Peter Müller on 21.02.2018

Peter Müller: Beim Erstschluck tritt der 2015 Duemani Cabernet Franc regelrecht schroff auf. Das wäre ich allerdings vor Missbilligung auch, wenn einer meint, mir nach nur zweieinhalb Jahren an den Kragen zu wollen...

Nach gewisser Zeit, jedoch, öffnen sich diese beiden Hände.

Hochkonzentriert, doch fern von extraktsüß oder überladen, gibt der Wein sich mit stoffiger Dichte und fleischigem Gerbstoff. Seine engmaschigen Tannine fordern durchaus noch ein wenig Geduld um ihren rechtmäßigen Platz im Gesamtbild dieses puristischen Kraftpakets einzunehmen. Definitiv ein Langstreckenläufer. Frei nach dem Motto „Unverhofft kommt (nicht so) oft“ gelingt hier Seltenes:

Durch und durch Cabernet Franc.

Durch und durch Toskana.

Ohne Interessenskonflikt.

Farbe:

In tief dunklem Rubinrot mit schwarzem Kern zeigt sich der Wein klar und glänzend im Glas.

Nase:

Mit der braungebrannten, ledrigen und kräftigen Pranke eines toskanischen Weinbauers klopfte einem dieser Cabernet Franc beherzt auf die Schulter und macht unweigerlich kein Hehl um sein Wesen.

Er ist weder in eine Schublade zu stecken mit eher kühl wirkenden, kräutrigen Cabernet Francs aus dem Loire Tal, noch mit dem Hochadel aus dem Bordelais. Wobei letzterer ihm etwas mehr Wohlgefallen auf die roten Wangen zaubert. Jener hier ist heißblütig. Die Rauchigkeit von Tabakblatt, über Holzkohle gerösteten Maroni und Lauchasche lässt Spielraum für Cassis, Cranberry und Kirschkompott mit Zimtrinde. Nichtsdestotrotz gilt ihr die Hauptbühne.

Gaumen:

Beim Erstschluck tritt der 2015 Duemani Cabernet Franc regelrecht schroff auf. Das wäre ich allerdings vor Missbilligung auch, wenn einer meint, mir nach nur zweieinhalb Jahren an den Kragen zu wollen...

Nach gewisser Zeit, jedoch, öffnen sich diese beiden Hände.

Hochkonzentriert, doch fern von extraktsüß oder überladen, gibt der Wein sich mit stoffiger Dichte und fleischigem Gerbstoff. Seine engmaschigen Tannine fordern durchaus noch ein wenig Geduld um ihren rechtmäßigen Platz im Gesamtbild dieses puristischen Kraftpakets einzunehmen. Definitiv ein Langstreckenläufer. Frei nach dem Motto „Unverhofft kommt (nicht so) oft“ gelingt hier Seltenes:

Durch und durch Cabernet Franc.

Durch und durch Toskana.

Ohne Interessenskonflikt.