Duemani

Suisassi Costa Toscana IGP

, 750 ml

Italy,

9911101083

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Rote Bete aus dem Salzteig mit Leinöl und Himbeeressig

(Gemüse & Vegetarisch)

Taube mit Orangen-Nougat-Hollandaise und Walnuss-Polenta

(Geflügel)

Wildkaninchen mit Steinpilzrisotto und Thymian

(Wild)

Tasting review

by Christina Hilker on 22.01.2024

Info zum Wein:

100% Syrah aus dem Herzstück des Weingutes gepflanzt in einer extrem steinigen Lage in Seenähe in Riparbella.

Info zum Ausbau:

Die Mazeration und Vergärung erfolgen für 15-18 Monate in Tonneaux und Barriques aus französischer Eiche. Der Suisassi wurde weder geschönt noch filtriert.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot, schwarz im Kern, violette Reflexe zum Rand hin.

Nase:

Der 2020er Suisassi präsentiert sich kraftvoll mit dichter Frucht: Cassis, Cassislikör, Holunderbeerensaft und Blaubeerkompott strömen in die Nase. Genauso intensiv wie die Frucht sind es die balsamischen Kräuternoten, die an Salbei, Rosmarin, Thymian und Eukalyptus denken lassen. Begleitet wird das Ganze von eleganten und feinen Tabak- und Ledernoten, die auf den feinfühligen Ausbau im Barrique hinweisen.

Gaumen:

Am Gaumen überzeugt er mit Frucht und Dichte, Luca D'Attoma gelingt es immer mehr, seinen Weinstil zu perfektionieren. Wir treffen auf eine seidige Eleganz und eine Verspieltheit sondergleichen, eingebunden in die saftige Fruchtfülle. Jeder Schluck verführt zu einem weiteren – ein perfekter Syrah, dem man den höheren Alkohol in keinster Weise anmerkt. Auch das ist Biodynamie, die Weine wirken harmonisch und komplett.