

 **Duemani**

Suisassi Toscana IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911101038



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.8 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Rosmarinrisotto mit Reduktion von geräucherten

Kirschen und Parmesanschaum (vegetarisch)

(Hartkäse alt, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Risotto,

Gewürzgemüse, Steinobst, Vegetarische Gerichte)

Süßsaurer Lottebraten mit Rübchen und

Rotweinbutter

(Fisch, Kabeljau, Wurzelgemüse)

Wildschweinragout mit Pappardelle

(Wild, Wildschwein, Pasta)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 07.10.2015

Christina Hilker: Der 2015er Suisassi überzeugt am Gaumen 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 und die Küche, die ihn begleitet darf gerne intensiv und erdig geprägt sein.

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2012 Suisassi von Duemani ist ein perfekt adaptierter, toskanisierter Syrah: Sowohl die Sorte als auch der typische Duft der Toscana finden sich im Glas wieder. Schwarze Kirschen und roter Kampot Pfeffer mischen sich mit balsamischen Noten, dezente Kräuterwürze, Lorbeer und Kirschconfit machen den Zirkel rund. Unbedingt karaffieren und aus großen Burgundergläsern trinken.

Mund:

Die dichteste Kalibrierung für Samt wäre ein treffender Vergleich für die engmaschige und dichte Textur dieses Weines. Hochflorig und kompakt legt er sich auf des Zechers Zunge und den Schlund hinunter. Satte Frucht, opulente Tannine und ein lang geschwungener Säurebogen geben diesem Wein das Rüstzeug für viele Jahre Flaschenreife. Dank seiner reichhaltigen Ausstattung ist er jedoch auch bereits in der Jugend mit Genuss zu trinken. Mineralität, Extrakt und Frische sind die Eckpfeiler dieses vielleicht besten Syrahs aus der Toscana.