Duemani

Duemani Costa Toscana IGP

, 3000 ml

Italy,

9911101082

Alkoholgehalt: 0,0 %

Food reccomendations

from Christina Hilker

Risotto und schwarzer Trüffel im Salz gegart mit Emulsion von Staudensellerie

(Gemüse & Vegetarisch)

Wagyu Beef Short Rib geschmort Flanc A7 Yuzu-Teriyaki Mais-Texturen Umeboschi Miso-Kartoffel Mousseline Shiso-Öl (Bernd Bachofer -bachofers Restaurant)

(Fleisch)

Rehrücken Wacholderbeerenjus, Tanne, Brombeeren und Selleriepüree

(Wild)

Tasting review

by Christina Hilker on 22.12.2023

Info zum Wein:

Cabernet Franc aus den besten Parzellen des Riparbella Weinberges, der zum Thyrenischen Meer ausgerichtet ist. Ausgebaut nach biodynamischen Richtlinien in konischen Holzfässern, anschließend gereift in Barriques. Gefüllt ohne Klärung und Filtration.
Duemani ist biodynamisch nach Demeter zertifiziert

Farbe:

Gedecktes Granatrot, fast schwarz im Kern mit violetten Reflexen.

Nase:

Wow! Man kann förmlich eintauchen in diesen tiefen und charmanten Duft, geprägt von süßen schwarzen Kirschen und Brombeeren. Mit dem nötigen Sauerstoffkontakt treten edle dunkle Schokolade, gegrillte Maroni, Teriyaki Sauce und Milchkaffee hinzu. Kühle, steinige Aromen von Kampot Pfeffer, wilder Salbei, Eukalyptus und ein Hauch grüner Paprika steuern Finesse bei und machen neugierig auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Saftig, süßlich läuft der 2020er Cabernet Franc über den Gaumen, mit einem äußerst noblen Gerbstoffgerüst und einer belebenden Säure, die von einer salzigen Mineralität ummantelt ist. Bei aller Kraft glänzt er mit ungeahnter Leichtigkeit und Finesse. Luca D'Attoma geht meisterlich mit der Rebsorte Cabernet Franc um, die Frische und würzige Tiefe paart. Sehr gutes Reifepotenzial, fantastischer Speisenbegleiter.