## Duemani

# *Si Rosé Costa Toscana IGP*

, 750 ml

Italy,

9911101098

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Marian Henß

Carpaccio vom Reh mit Feldsalat, gerösteten Haselnüssen und Himbeeressig-Vinaigrette

Terrine vom Perlhuhn mit Cornichons, körnigem Senf und kleinem Kräutersalat

Gegrillte Rotbarbe mit Fenchel, geschmorter Tomate, Olive und etwas Zitronenthymian

# Tasting review

by Marian Henß on 30.08.2026

Info:

Si Rosé basiert zu 100% auf Syrah aus dem zentralen Wienberg von Duemani in Riparbella. Die Reben stehen auf einem Konglomerat aus Ton und Kalk mit über 40% Anteil am Boden. Die Reben und Weine von dort steht seit jeher für einen sehr salinen Charakter. Die Rebanlage hat ein Alter von 23 Jahren, steht auf 220m über dem Meeresspiegel und wurde Ende August gelesen.

Die Selektionierung erfolgt von Hand direkt im Weinberg. Im Weingut werden die Trauben unmittelbar gepresst, um die gewünschte Farbe zu erzielen. Der Most wird dann für ca. 2 Tage gekühlt und kann Trübstoffe absetzen lassen. Die Vergärung erfolgt in 300l-Amphoren, in denen auch der Ausbau erfolgt. Es folgen weder Filtration noch Schönung.

Farbe:

Leuchtendes, funkelndes Lachsrosé mit blutig-rostigen und hagebuttenfarbenen Nuancen, brillantem Glanz und immer wieder hell aufblitzenden Reflexen.

Nase:

Erstaunlich unplakativ und dabei durchaus intensiv zeigt sich der Si in der Nase. Die Frucht steht nicht isoliert oder vordergründig im Raum, sondern wird sehr fein und beinahe beiläufig in das Gesamtbild eingewoben. Hagebutte, unreife Himbeere und rote wie weiße Johannisbeere treffen auf Sauerkirsche, grünen Apfel und knackige Nashi-Birne. Dazu kommt eine florale Seite mit Hibiskus sowie hellen und roten Blüten. Die Frucht besitzt durchaus Großzügigkeit, bleibt jedoch jederzeit leise, elegant und pointiert – nichts wirkt süßlich, überreif oder auf unmittelbaren Charme getrimmt.

Dahinter öffnet sich eine würzigere, erwachsenere Ebene. Weißer Pfeffer und Piment sorgen für feine Kontur, während Earl Grey, Hagebuttentee und Rooibos eine beinahe herb-teehafte Tiefe entwickeln. Gerade diese Verbindung aus zurückhaltender Frucht, Blüten, heller Würze und Tee prägt den Charakter des Weines. Das wirkt ehrlich und seriös, gleichzeitig aber keineswegs streng. Ein Rosato, der nicht durch aromatische Lautstärke überzeugen möchte, sondern durch seine Ruhe und die Selbstverständlichkeit seiner Aromatik.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich diese Haltung konsequent fort. Der Wein besitzt einen warmen, durchaus großzügigen Kern, wird darum herum jedoch von einer ausgesprochen leichtfüßigen, fast wässrigen Struktur eingefasst. Genau daraus entsteht seine Finesse: Er hat Substanz, ohne schwer zu werden, und Frucht, ohne jemals in die Breite zu gehen. Die roten und hellen Früchte blitzen immer wieder auf, werden aber unmittelbar von Frische, Flüssigkeit und einer schlanken Struktur eingefangen.

Das macht ihn ungemein animierend. Wo viele Rosés aus warmen mediterranen Regionen ihre Herkunft über Fülle, reife Frucht und Volumen transportieren, bleibt der Si transparent,

geradlinig und erstaunlich unaufgeregt. Er wirkt unkompliziert, ohne banal zu sein, anspruchsvoll, ohne sich wichtigzumachen, und besitzt dabei etwas angenehm Zeitloses. Vor allem löst er sich vollständig von der Idee des Rosés als reinem sommerlichen Erfrischungsgetränk. Das ist ein ehrlicher, seriöser Wein mit genügend Struktur und Würze, um am Tisch eine eigenständige Rolle einzunehmen. Gerade seine teehafte Herbe, die dezente rote Frucht und der warme Kern bei gleichzeitig schlanker Erscheinung machen ihn für die Speisenbegleitung ausgesprochen interessant.