

 **Duemani**

# *CiFRA Costa Toscana IGP*

 2022, 750 ml

 Italien, Toscana

 9911101088

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Mit Fregola Sarda und Gemüse gefüllte rote Paprika**

**vom Grill**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Tagliatelle mit tomatisierten Garnelen und Kräutern**

**der Provence**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lammkoteletts mit gebackenen Knoblauchknollen**

**und Rosmarin-Kartoffeln**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2023

## Info zum Wein:

Cabernet Franc angebaut nach biodynamischen Richtlinien, vergoren und gereift in Zementtanks. Gefüllt ohne Klärung und Filtration.

Duemani ist Biodynamisch nach Demeter zertifiziert

## Farbe:

Gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen.

## Nase:

Ein eleganter und verspielter Cabernet Franc, es strömen Aromen von Schlehe, Vogelbeeren, Holunderbeeren und Brombeeren in die Nase, begleitet von einem inspirierenden Duft, der deutlich an rote Früchte wie verführerische Himbeernoten, Veilchen und Rosen erinnert. Wilde Kräuter wie Thymian, Rosmarin und ein Hauch Lavendel runden neben feinen Steinpilz- und Trüffelnoten seinen Duft äußerst gekonnt ab.

## Gaumen:

Auf der Zunge weichen beim 2022er CiFRA von Duemani die dunklen Beerennoten einer süßen Kirschfrucht. Äußerst charmant gleitet er über den Gaumen, und es blitzt hier und da rote Paprika auf, in Kombination mit Pfeffer und einer Unzahl toskanischer Kräuter, die wir bereits in der Nase wunderbar wahrgenommen haben. Viel Finesse und Eleganz gepaart mit Saftigkeit – Cabernet Franc at its best aus der Maremma! Bravo Luca D'Attoma.