Duemani

Suisassi Toscana IGT

2012, 750 ml

Italien, Toskana

9911101038

Syrah

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l



Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 07.10.2015

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 dich 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.