Duemani

Altrovino Costa Toscana IGP

2023, 750 ml

Italien, Toskana

9911101099

Cabernet Franc, Merlot

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Im Ofen geröstete Rote Bete mit roten Zwiebeln und Linsen

Pappardelle mit langsam geschmortem Wildschwein-Ragù

Gegrilltes Lammkotelett mit weißen Bohnen, geschmorter Tomate und Rosmarin

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 11.09.2026

Info:

Altrovino ist eine Cuvée aus 50% Merlot sowie 50% Cabernet Franc. Die Reben wachsen in einer recht dichten Bepflanzung von 8400 Reben je Hektar. die gesamte Anlage wurde vor 22 Jahren gesetzt.

Im Boden man reichlich Kalksteine sowie Ton und fossile Ablagerungen. Mitte September wird zunächst der Merlot und im Anschluss der Cabernet Franc gelesen. Die Trauben werden komplett entrappt und manuell sortiert. Beide Reben werden zunächst getrennt behandelt. Fermentation erfolgt in Zementtanks bei kontrollierter Temperatur und regelmäßigen „Pump overs“. Ein Teil des Cabernet Franc wird in Terracotta-Amphoren von 500l und 600l Fassungsvermögen ausgebaut.

Nach der Vergärung werden die beiden Rebsorten vermählt und in konische Holzständer französischer Eiche gefüllt. Dort reift der Wein für 8 Monate, bevor er ohne weitere Schritte abgefüllt wird.

Farbe:

Ein dichtes, dunkles Purpur mit satten violetten Reflexen und kompakter, nahezu undurchdringlicher Erscheinung.

Nase:

Die 2023er Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc zeigt sich bereits erstaunlich erwachsen und tiefgründig. Trotz ihrer Jugend steht nicht die Primärfrucht im Vordergrund, sondern eine dunkle, satte und beinahe erdige Aromatik. Rote Bete bildet dabei das zentrale Motiv und zieht sich mit ihrer erdigen, leicht süßlichen Tiefe durch das gesamte Duftbild. Darum gruppieren sich Brombeere, Süßkirsche, Maulbeere, Feige, Schattenmorelle und Cassis, allerdings weniger als einzelne, leuchtende Fruchtaromen, sondern vielmehr zu einer dunklen, reifen Einheit verschmolzen. Der Ausbau in Zement und Terrakotta scheint diese ungeschminkte Frucht zusätzlich zu unterstützen und gibt dem Wein eine sehr eigenständige, unmittelbare Trinkigkeit. Olive, Lakritz und Rosmarin führen in eine mediterrane Würze, begleitet von Pfeffer und einer erdigen Note von Unterholz. Assoziationen an Pinienhaine, dunkle Wälder und Tannenzapfen verleihen zusätzliche Tiefe. Immer wieder kehrt die Rote Bete zurück und verbindet Frucht, Erde und Würze miteinander. Dahinter findet sich etwas Fleischiges und Herzhaftes. Bei aller Konzentration besitzt die Nase jedoch eine bemerkenswerte Geschmeidigkeit: Seide in Reinform, dunkel, reif und großzügig, aber niemals schwerfällig.

Gaumen:

Geschliffen und klar setzt sich diese Stilistik am Gaumen fort. Der Altrovino besitzt Druck und Kraft und geht durchaus in die Breite, bleibt dabei jedoch von dieser eigentümlich

seidigen, beinahe grafitartigen Textur umhüllt. Sie vermittelt einen kühlenden Eindruck, ohne dass der Wein tatsächlich kühl wirkt: Im Kern ist er warm, reif und konzentriert, darüber liegt jedoch ein feiner Mantel aus glatter, kühler Seide. Die dunkle Beerenfrucht kommt nun wieder stärker hervor, begleitet von Roter Bete, Pfeffer, Wacholder, Rosmarin und Olive. Besonders die erdige Rote Bete bleibt prägend, wird aber durch die geschmeidige Textur vollständig eingefangen und beinahe poliert. Die Säure ist moderat und harmonisch integriert, das Tannin erstaunlich fein, zart und eher schmelzend als packend. Dadurch entsteht trotz Kraft und Reife keinerlei Härte. Alles ist rund, glatt und großzügig, dabei erstaunlich trinkfreudig. Kein Wein, der über Struktur oder Widerstand imponieren möchte, sondern einer, der seine mediterrane Reife und Konzentration über Seidigkeit, Wärme und dunkle Erdigkeit transportiert. Ebenso hervorzuheben ist der Fakt, dass ein Wein seiner Herkunft und Rebsorten ohne aktiven Holzeinsatz ein solches Ergebnis erzielt.