Duemani

Duemani Costa Toscana IGP

2018, 750 ml

Italien, Toskana

9911101066

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Ochsenbäckchen, Süßkartoffelpürée und glasierte Karotten

(Fleisch)

Côte de Boeuf mit Sauce Bernaise und Pomme Allumette

(Fleisch)

Gegarte Rote Bete mit gebratenen Pimientos den Padron und Basilikum-Pesto

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 05.07.2021

Info:
Der reinsortige Cabernet Franc stammt von den besten Parzellen der Weinberge in Riparbella. Die Weinberge befinden sich auf 220 – 250 Höhenmetern, in Richtung des Tyrrhenischen Meeres orientiert. Das Rebalter beträgt 17 Jahre. Die Böden sind kalkhaltig und reich an Ton sowie Kieselsteinen. Die manuelle Lese erfolgte Ende September mit erster Selektion im Weinberg. Die Trauben werden schonend entrappt, um die Beerenhäute nicht zu verletzen. Auf dem Sortiertisch folgt eine zweite Selektion.
Spontan vergoren in konischen Eichenholzfässern, die sich in ihrer Temperatur steuern lassen. 30 Tage Maischestandzeit folgen mit kurzen und regelmäßigen pump overs. Im Anschluss wird er im kleinen französischen Eichenholzfass (225-228l) für 22 Monate ausgebaut. 80% der Fässer sind neu. 20% sind in der Zweitbelegung. Keine Filtration vor dem Abfüllen.
Fülldatum 16.10.2020

Farbe:
Dunkles Kirschrot, violette Reflexe

Nase:
Die Nase des 2018 Duemani zeigt eine phänomenale Konzentration und Dichte. Zwetschgen, eingekochte Zimtpflaumen und Brombeere starten den Reigen. Es folgen Cassis, Holunder und Himbeere. Rote Bete und Rote Paprika liefern reife, vegetabile Noten. Aus dem Gewürzschrank entlockt er neben der genannten Zimtnote noch Nelken, Kardamom und weißen Pfeffer. Dunkle Schokolade und eine kleine Dosis Kakaobutter sorgen für das absolute Wohlgefühl. Eine dezente, aber deutliche Note von warmem Leder, Pferdesattel und Zigarrenkiste werfen einen gedanklich ins Saint-Emilion zum weißen Pferd. Abschließend sorgen noch violette florale Noten für einen ausgewogene wie vielseitigen Duft des Weines. Die Nase ist schier unendlich großzügig und einladend. Warm, doch dabei kühl anmutend und voller Eleganz.

Gaumen:
Am Gaumen läuft er dann schließlich zur Höchstform auf. Die Symbiose aus höchster aromatischer Tiefe mit dem perfekten Säuregerüst und ganz zartem Tannin. Voller Finesse, kühlen Noten und Eleganz. Wenn Mineralität in einem Rotwein perfekt ausgedrückt wird, dann bei diesem Cabernet Franc von Duemani. Die intensive Frucht wirkt plötzlich so feminin und feingliedrig. Auf verschiedenen Ebenen werden die Geschmacksknospen parallel attackiert. Herrlich. Säure und Frucht setzen immer wieder am Gaumen ein. Die vegetabilen Noten sind

angenehm und ausgreift. Den Nachhall prägen Rote Bete und Paprika neben der Schokolade und schwarzem Pfeffer sowie auch die floralen Noten.