Duemani

Duemani Costa Toscana IGP

2019, 750 ml

Italien, Toskana

9911101071

Cabernet Franc

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.5 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rehrücken mit Nusskruste, Romanesco und gebratene Schupfnudeln

(Wild)

Rosa gegarte Entenbrust mit Hoisin-Sauce, Pak Choi und geschmorter Pflaume

(Geflügel)

Knusprig gebratene Aubergine mit Knoblauch, Minze und schwarzen Oliven

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.01.2022

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.

Farbe:

Dunkel funkelndes Kirschrot, violette Reflexe

Nase:

Der Cabernet Franc von Duemani ist einfach eine Bank. So tiefgründig und ehrlich. Würzig und fruchtig zugleich. Verspielt und doch erwachsen. Zimtpflaumen, Zwetschgen und Maulbeeren sind die dominanten Vertreter der Frucht. Feige und Brombeere ergänzen phänomenal. Dunkle Blüten wie Hibiskus, Veilchen und Malve setzen starke Konterparts zur Frucht. Seine vegetabile Seite wird durch Rote Bete, Artischocke, Tomate und gekochte, rote Paprika verkörpert. Salbei und Majoran neben ein wenig Thymian setzen Kräuterwürze und leicht kühlende, etherische Akzente. Ganz zart erinnert er an Zedernholz und warmes Leder. Mokka und geschmolzene dunkle Schokolade runden ihn ab. Dazu passt auch ein Hauch Eukalyptus zum Abschluss.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert er sich wahnsinnig kompakt und dicht gewoben. Äußerst engmaschig und noch leicht verschleiert. Die Frucht schiebt mächtig voran. Auch der Säuredruck setzt prompt ein. Das Tannin breitet sich am Gaumen aus und befindet sich in perfektem Reifezustand. Elegant und schmelzend zart. Die vegetabilen Noten sorgen für mehr Tiefgründigkeit. Vor allem Tomate und Rote Bete machen einen richtigen guten Eindruck hier. Die Kräuterwürze hat sich leicht zurückgenommen. Der Eindruck von dunkler Schokolade und Kaffee manifestiert sich auch im Nachhall wieder deutlich.