Duemani

Tresoro di Riparbella, Costa Toscana IGT

2019, 750 ml

Italien, Toskana

9911101087

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Lakritz-Gnocchi mit Orangenspalten

(Gemüse & Vegetarisch)

Hase mit Sauce Rouennaise, eingelegten Beeren und getrüffelten Schwarzwurzeln

(Wild)

Warm geräucherte Taube mit roter Bete und Rosenkohl, dazu Kartoffelpüree und geröstete Walnüsse

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2023

Info zum Wein:

Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot aus biodynamischen Trauben von Duemani und Prima Pietra, vergoren in Zementtanks und gereift im Barrique aus französischer Eiche.

Farbe:

Animierendes Kirschrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Wunderschön gereift zeigt sich der 2019er Tresoro di Riparbella, dunkle Brombeeren, schwarze Kirschen, Schlehe, Maulbeeren und schwarze Johannisbeeren vereinen sich mit edler dunkler Schokolade, Tabak, Holzrauch, Lakritz und Leder. Seine Kraft und Dichte wirken beeindruckend, eingelegte und geröstete Kräuter wie Rosmarin, Thymian sowie Wacholder und schwarzer Pfeffer runden das Gesamtbild fulminant ab.

Gaumen:

Dicht und konzentriert fließt er wie ein dunkler Samtteppich über die Zunge, mit belebender Säure und geschliffenem Tannin. Bei aller Kraft zeigt er sich frisch und belebend, die salzige Mineralität packt einen und lässt nicht mehr los. Ein echtes Meisterwerk, perfekt zu dunklem Fleisch und Wildgerichten. Hervorragendes Reifepotenzial.