

 **Duemani**

Suisassi Toscana IGT

 2015, 750 ml

 Italien, Toscana

 9911101051

 Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.6 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Blätterteigkuchen gefüllt mit Wurzelgemüsen und

Pilzen, dazu rote Bete Sauce (vegetarisch)

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Pilze und Trüffel,

Wurzelgemüse, Blätterteig, Brick-Teig, Hefengebäck,

Auflauf, Soufflé, Quiche, Rote/Gelbe Bete,

Vegetarische Gerichte)

Ragout von der Taube mit Innereien, Wirsingroulade

gefüllt mit Leber und Kartoffelpüree

(Geflügel, Gemüse & Vegetarisch, Kohlgemüse, Taube,

Leber, Kartoffel)

Medaillons vom Reh mit Brombeeren und Brandy-

Schokoladen-Sauce

(Schoko, Wild, Reh, Beerenobst)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.04.2018

Christina Hilker: Der 2015er Suisassi überzeugt am Gaumen mit Frucht und Dichte, Luca d Attoma gelingt es immer mehr seinen Weinstil zu perfektionieren. Wir treffen auf eine seidige Eleganz und eine Verspieltheit sondergleichen, eingebunden in die saftige Fruchtfülle. Jeder Schluck verführt zu einem weiteren und die Küche, die ihn begleitet darf gerne intensiv und erdig geprägt sein.

Info zum Wein:

100% Syrah aus dem Herzstück des Weingutes gepflanzt in einer extrem steinigen Lage in Seenähe in Riparbella.

Info zum Ausbau:

Die Mazeration und Vergärung erfolgt für 15-18 Monate in Tonneaux und Barriques aus französischer Eiche. Der Suisassi wurde weder geschönt noch filtriert.

Farbe:

Tiefdunkles Kirschrot, schwarz im Kern violette Reflexe zum Rand hin

Nase:

Der 2015er Suisassi präsentiert sich kraftvoll mit intensiver Holzprägung und dichter Frucht: Cassis, Cassislikör, Holunderbeerensaft und Blaubeerkompott strömen in die Nase. Genauso intensiv wie die Frucht sind es die balsamischen Kräuternoten, die an Salbei, Rosmarin, Thymian und Eukalyptus denken lassen. Begleitet wird das Ganze durch seinen markanten Ausbau von Tabak- und Ledernoten und dem Duft nach geräuchertem Fleisch und Holzkohle.

Gaumen:

Der 2015er Suisassi überzeugt am Gaumen mit Frucht und Dichte, Luca d Attoma gelingt es immer mehr seinen Weinstil zu perfektionieren. Wir treffen auf eine seidige Eleganz und eine Verspieltheit sondergleichen, eingebunden in die saftige Fruchtfülle. Jeder Schluck verführt zu einem weiteren und die Küche, die ihn begleitet darf gerne intensiv und erdig geprägt sein.