



Duemani

CiFRA Costa Toscana IGP



2023, 750 ml



Italien, Toskana



9911101092



Cabernet Franc

Alkoholgehalt:

14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Blaubeer-Raclette-Nocken auf Wildkräuter Salat

Saltimbocca alla Romana mit Portweinbeeren

Rehrücken auf Mango -Papaya-Carpaccio

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.11.2025

Info zum Wein:

Cabernet Franc ausgebaut nach biodynamischen Richtlinien, vergoren und gereift in Zementtanks. Gefüllt ohne Klärung und Filtration.

Duemani ist Biodynamisch nach Demeter zertifiziert

Farbe:

Gedecktes Granatrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Sein Duft zeigt sich verführerisch mit Blaubeeren, reifen Sauerkirschen, duftigen Blütennoten, Rosmarin und Thymian, sowie Anklänge von frisch gemahlenem weißem Pfeffer. Mit Sauerstoff treten feine rote Paprikanoten und die Umami Komponente Fleischbrühe hinzu. Zugleich wirkt er frisch, aristokratisch und zeigt deutliche Mineralität.

Gaumen:

Auf der Zunge präsentiert sich der 2023er Cifra mit feiner Fruchtsüße, Noten von Süßholz und einer äußerst belebenden Säure, die sehr gut in Frucht und Fruchtsüße eingebunden ist. Im Nachhall tritt eine feine Holzwürze hinzu, sowie rauchige Anklänge. Erneut ein Cabernet Franc at in Bestform aus der Maremma! Bravo Luca D'Attoma.