



CiFRA Costa Toscana IGP

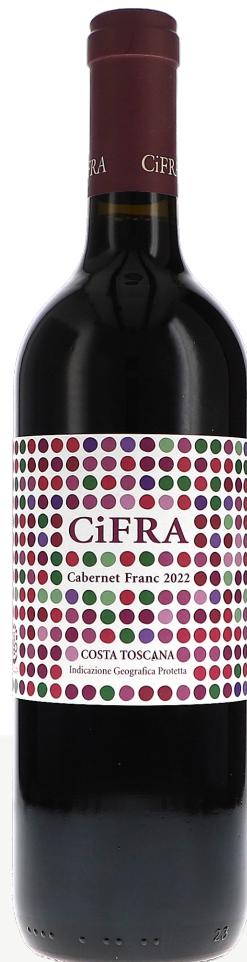
2022, 750 ml

Italien, Toskana

9911101088

Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Mit Fregola Sarda und Gemüse gefüllte rote Paprika

vom Grill

(Gemüse & Vegetarisch)

Tagliatelle mit tomatisierten Garnelen und Kräutern

der Provence

(Gemüse & Vegetarisch)

Lammkoteletts mit gebackenen Knoblauchknollen

und Rosmarin-Kartoffeln

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 22.12.2023

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:

Ein eleganter und verspielter Cabernet Franc, es strömen Aromen von Schlehe, Vogelbeeren, Holunderbeeren und Brombeeren in die Nase, begleitet von einem inspirierenden Duft, der deutlich an rote Früchte wie verführerische Himbeerennoten, Veilchen und Rosen erinnert. Wilde Kräuter wie Thymian, Rosmarin und ein Hauch Lavendel runden neben feinen Steinpilz- und Trüffelnoten seinen Duft äußerst gekonnt ab.

Gaumen:

Auf der Zunge weichen beim 2022er CiFRA von Duemani die dunklen Beerennoten einer süßen Kirschfrucht. Äußerst charmant gleitet er über den Gaumen, und es blitzt hier und da rote Paprika auf, in Kombination mit Pfeffer und einer Unzahl toskanischer Kräuter, die wir bereits in der Nase wunderbar wahrgenommen haben. Viel Finesse und Eleganz gepaart mit Saftigkeit – Cabernet Franc at its best aus der Maremma! Bravo Luca D'Attoma.