Duemani

Suisassi Costa Toscana IGP

2019, 1500 ml

Italien, Toskana

9911101077

Syrah

Alkoholgehalt:	15,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.7 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rote Bete aus dem Ofen mit Petersilien-Pesto, Walnüssen und geschmorte Ochsenherztomaten

(Gemüse & Vegetarisch)

Tomahawk vom Holzkohlegrill mit Artischocken und Rosmarin-Jus

(Fleisch)

Geschmorte Ochsenbäckchen, Portwein-Jus, Süßkartoffelstampf

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.01.2022

Info:
Der Syrah stammt aus dem tonreichen und steinigen Weinberg mit Kalk im Untergrund in Riparbella. Der Weinberg wird von Elena Celli und Luca d´Attoma als extrem bezeichnet. Er orientiert sich zum Tyrrhenischen Meer. Die Reben wurden vor 17 Jahren angelegt. Manuelle Lese und erste Selektion im Weinberg. Sanftes Entrappen und zweite Selektion auf dem Sortiertisch folgen im Weingut. Die Beeren sollen möglichst ohne Verletzungen zur Vergärung im Fass gelangen. Vergoren wird dann in konischen Eichenfässern mit 1000l-Fassungsvermörgen sowie kleinen Barriques französischer Herkunft. Rund 30% der Ernte werden mit ganzen Trauben vergoren. In den Barriques erfolgt manuelle Pigeage während der Gärung. In den konischen Fässern wird der Most über den aufsteigenden Tresterkuchen gepumpt. Nach der Gärung folgt eine Maischestandzeit von 30 Tagen. Nach dem Abstich werden die Weine vermählt und nun zur Reife in die gleichen Fässer zurückgelegt. 80% Erst- und 20% Zweitbelegung der Fässer. Die Reife im Fass dauert 22 Monate an. Bis zur Füllung erfolgt kein weiterer Abstich oder Filtration.

Farbe:
Leuchtendes, dichtes Purpur, violette Reflexe

Nase:
Der 2019er Suisassi Syrah von Duemani schafft es immer wieder zu begeistern. Mit der großen Erwartungshaltung der von Luca d´Attoma erzeugten Eleganz in den Weinen, lassen sich hiermit sogar Genießer schlankerer Weintypen überzeugen. Der Syrah wird von dunkelster Frucht dominiert. Brombeere, Süßkirsche, Maulbeere sowie Feige und Cassis sind lautstark im Glas vertreten. Auch Pflaumen und eingelegte Schattenmorellen reihen sich in diesen Reigen an Aromen ein. Abgerundet wird die Frucht mit ein wenig Zimt, schwarzem Pfeffer und Anklängen von Wacholder. Aus dem Gewürzschrank kommen Rosmarin, Oregano und Süßholz hinzu. Zarte Noten von Kokosnuss geben ihm eine abwechslungsreiche Würze mit auf den Weg. Lakritz und geschmolzene Bitterschokolade kommen da wie gerufen hinzu. Nach ein paar Minuten entfalten sich im Glas etherische Komponenten, die an Minze und Eukalyptus erinnern.

Gaumen:

Schon im Antrunk geht die Welt von Luca d´Attomo auf. Bei aller Dichte und Konzentration gelingt es ihm immer wieder aufs Neue, diese Kraftpakete in Weinform zu bändigen. Die intensive Frucht ist in einen eleganten, seidigen Mantel gehüllt, der dazu noch kühlende Attribute mitbringt. Das Tannin ist herrlich schmelzend und butterzart. Zupackend ist der einsetzende Säuredruck am Gaumen. Das sorgt für eine gute Frische und viel Leben am Gaumen. Die Frucht wirkt im Nachhall seriös, ausladend und großzügig. Nicht zu kurz kommen auch die etherischen Aromen. Eukalyptus und Lakritz prägen den Nachhall noch minutenlang. Eine dezente Schärfe tritt in diesem jungen Stadium in Erscheinung, die aber sehr gut gepuffert wird.