

 **Duemani**

# *Duemani Toscana IGT*

 2014, 750 ml

 Italien, Toscana

 9911101047

 Cabernet Franc

**Alkoholgehalt:** 15,0 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 5.2 g/l



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Geröstete Bresse-Taube mit frischen Bohnen und  
geräuchertem Schinken**

(Geflügel, Hülsenfrüchte, Taube)

**Kartoffel-Emulsion mit Trüffeln nach Jean-Georges  
Klein (vegetarisch)**

(Trüffel, Gemüse & Vegetarisch, Kartoffel,  
Vegetarische Gerichte)

**Weißer Thun und Kobe-Beef mit frischem Kimchi  
sowie einer Emulsion von Yuzu und brauner Butter**  
(Fisch, Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.03.2017

Peter Müller: Beim Erstschluck tritt der 2015 Duemani Cabernet Franc regelrecht schroff auf. Das wäre ich allerdings vor Missbilligung auch, wenn einer meint, mir nach nur zweieinhalb Jahren an den Kragen zu wollen...

Nach gewisser Zeit, jedoch, öffnen sich diese beiden Hände.

Hochkonzentriert, doch fern von extraktsüß oder überladen, gibt der Wein sich mit stoffiger Dichte und fleischigem Gerbstoff. Seine engmaschigen Tannine fordern durchaus noch ein wenig Geduld um ihren rechtmäßigen Platz im Gesamtbild dieses puristischen Kraftpakets einzunehmen. Definiv ein Langstreckenläufer. Frei nach dem Motto „Unverhofft kommt (nicht so) oft“ gelingt hier Seltenes:

Durch und durch Cabernet Franc.

Durch und durch Toskana.

Ohne Interessenskonflikt.

Farbe:

dunkles Purpur

Nase:

Während andere mit dem schwierigen Jahrgang 2014 in der Toskana zu kämpfen hatten, scheint Luca d’Attoma über den Dingen zu schweben. Sein *Cabernet Franc* beweist dies auf eindrucksvolle Weise. Wer einen Cabernet Franc von der Loire erwartet, möge bitte weitergehen. Dieser hier ist zu vergleichen mit einem Cabernet Franc aus St. Émilion in wärmeren Jahren. Der schon in der Farbe dunkle *Cabernet* zeigt auch aromatisch auf der dunklen Seite seine Macht. Jetzt, noch jung, bietet er viel Eichenholz und Zeder als Rahmen einer satten Cassis- und Kirschfrucht, die von flüssiger Schokolade und etwas geriebenem Stein begleitet wird.

Mund:

Am Gaumen trumpft der *Cabernet* groß auf. Er öffnet sich wie ein abendliches Schauspiel in einem Amphitheater. Nacheinander treten die Protagonisten auf, während im Hintergrund die Grillen zirpen und einen eine warme Brise umschmeichelt. Der Wein zeigt viel Volumen und hat eine immense Tiefe. Die Frucht ist noch absolut jung und primärfruchtig, dabei aber so satt reif, dass man Angst hat, dass einem der Saft wieder aus dem Mund laufen könnte. Neben der Wärme der Frucht und der immensen Kraft, die einen zunächst überwältigt, betritt jemand die Bühne, der zunächst als Nebendarsteller fungiert hat, im Laufe des Stückes jedoch immer wichtiger wird. Die Säure bahnt sich ihren Weg, bleibt immer drahtig und schlank,

dabei Aufmerksamkeit einfordernd, und schafft es schließlich, alle Darsteller miteinander zu verbinden. Das ist mehr als bemerkenswert.