



## Suisassi IGP Costa Toscana BIO 2017

Azienda Vitivinicola Duemani

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Duemani Toscana
<b>Klassifizierung</b>	IGP
<b>Ausbau</b>	15 monatige Reifung in Franz. und American. Eichenholzfässer
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Genussphase</b>	bis 8 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Syrah 100 %
<b>Awards</b>	94 Parker, 99 James Suckling /
<b>Artikel-Nr</b>	16503717

### Bemerkungen

Die Reben werden streng biodynamisch und ohne Intervention bewirtschaftet. Nach der Kaltmazeration erfolgt eine Spontanvergärung in gebrauchten Barriques. Die 12 bis 15 monatige Reifung findet in französischen und amerikanischen Eichholzfässern statt.

### Passt zu

Herrlich zu einem kräftigen Stück Fleisch. Kann es aber auch mit reifem Käse aufnehmen.

### Degustationsnotizen

Funkelndes undurchdringliches Rubin-violett. Eröffnet mit intensiven Noten nach dunklen Pflaumen und Holunderbeeren, dahinter nach dunkler Schokolade und weißem Pfeffer. Pralle und satte Frucht am Gaumen, zeigt im Ansatz viel Zwetschge, breitet sich dann mit dichtmaschigem, kompaktem Tannin aus, frisch und saftig, im Finale langer Nachhall.