Abbatucci

Ministre Impérial VdF

, 750 ml

France,

9910239021

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Gnocchi mit Salbeibutter und Ricotta

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Lammkeule, mit Ziegenkäse und Dörrobst gefüllt, mit Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Entrecote vom Rind an dicken Bohnen mit weißem Tomatenschaum

(Fleisch)

Tasting review

by Marian Henß on 18.06.2022

Domine:

Süßer, fruchtiger Ansatz mit sehr saftigen, klaren, frischen roten Beeren und Kirschen und schöner Dynamik mit feiner steinerner Mineralität. Mit sehr eleganten Tanninen und feinkörniger Struktur zeigt sich der Ministre herrlich lebendig, anregend und stimulierend mit Noten von Zimt, Schwarzem Pfeffer, reizvoller Würze und blondem Tabak, herv

Farbe:

Leuchtendes Purpur mit zart violetten Reflexen

Nase:

Die Nase lebt direkt von der Mischung aus kühlen Brisen und warmen Sonnenstunden am Mitteleerraum. Garrigue pur. Rosmarin, Lavendel, Thymian sowie Pinienhaine sind intensiv wahrzunehmen. Dahinter verbirgt sich eine Vielzahl an Früchten. Maulbeere, Cassis, Himbeere und Holunderbeere. Hibiskus sorgt neben Veilchen und Stiefmütterchen für elegante, florale Einklänge. Im Hintergrund wirken Wacholder und roter Pfeffer auf uns ein. Geschmolzene Milchschokolade breitet sich mit etwas Kakao und sanft geröstete Kaffeebohnen aus.

Gaumen:

Im Antrunk tritt er dann äußerst geschmeidig auf. Fein wie Seide und total von der Mineralität geprägt. Kühl und voller Finesse breitet er einen fruchtigen Teppich vor uns aus. Das Tannin ist kompakt und hält sich im Zaum. Die angenehm wirkenden Bitterstoffe ergänzen die Frucht kongenial. Das animiert sehr und profitiert enorm von seiner salzig anmutenden Art. In der Mitte schwankt er zwischen Kompaktheit und weichen, zarten Zügen. Die Frucht kommt dezent laktisch zur Geltung, aber stets von Zurückhaltung und Eleganz geprägt. Weißer Pfeffer und Anklänge von etherisch-würzigen Nuancen bestimmen den Nachhall. Ein sehr eigenständiger Charakterwein.