Abbatucci

Faustine Vielles Vignes, Rosé VdF

, 750 ml

France,

9910239029

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Garnelenpfanne mit Knoblauch, Myrte und Zitrone (Fisch)

Shawarma mit Tahini (Hühnchen)

Korsischer Ziegenkäse-Salat (Brocciu) mit Feigen, gerösteten

Mandeln und Menthe sauvage (vegetarisch

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.11.2025

Informationen zum Wein

100 % Sciaccarellu aus unterschiedlichen Parzellen einer Fläche von rund 18 Hektar. Der Weinberg ist von Granit geprägt und liegt auf rund 100 Metern Höhe. Die Trauben werden mit einem Ertrag von rund 25 hl/ha gelesen. Es wird in der Frühe von Hand gelesen, entrappt und direkt gepresst. Es erfolgt eine langsame Gärung bei 18 °C nach einer kühlen Vorvergärung und nach dem natürlichen Absetzen des Trubs. Anschließend erfolgt der Ausbau im Edelstahl über fünf Monate. Keine malolaktische Gärung, keine Schönung, leichte Filtration.

Farbe

Hell zwiebelschalenfarben

Nase

Der „Faustine Vieilles Vignes Rosé“ ist ein frischer und rotfruchtiger Wein, der jedoch gleichzeitig auch eine würzige und ernsthafte Seite bietet. Er erinnert an den Saft und die Schalen von Grapefruits und Blutorangen, dazu an rote Beeren, Pfirsiche, rosa Blüten sowie einen Hauch Pfeffer und Macchia.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der „Faustine Vieilles Vignes Rosé“ lebhaft und saftig, dazu rotbeerig und knackig zitrisch mit einer reifen und doch agilen Säurestruktur. Das ist ein Wein, der Frische bietet, aber auch einen angenehmen Grip. Die rotbeerige Primärfrucht trifft auf eine feine Gesteins- und Kräuterwürze. Er sucht förmlich nach den passenden Begleitern einer mediterranen Küche.