Abbatucci

Faustine Vielles Vignes, Rosé IGP

, 750 ml

France,

9910239032

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Pulpo mit Fenchel und Blutorange (Meeresfrüchte)

Korsische Charcuterie und junger Ziegenkäse (Schwein)

Dorade mit Kräutern der Macchia und Zitronen vom Grill (Fisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.07.2026

Informationen zum Wein
100 % Sciaccarellu aus unterschiedlichen Parzellen aus einer Fläche von rund 21 Hektar. Der Weinberg ist von Granit geprägt und liegt auf rund 100 Metern Höhe. Die Trauben werden mit einem Ertrag von rund mit 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 von anderthalb Tagen und nach dem natürlichen Absetzen des Trubs. Anschließend erfolgt der Ausbau im Edelstahl über fünf Monate. Keine malolaktische Gärung, keine Schönung, leichte Filtration.
Farbe
leuchtendes Corail

Nase
Der *Faustine Vieilles Vignes Rosé* präsentiert sich frisch und fruchtig mit feiner Würze. Der farblich intensive Wein duftet nach Grapefruits und Blutorangen mit Schale, nach Roter Johannisbeere, Pfirsichen, Aprikosen und sogar Zwetschgen, aber auch nach einem Hauch rosa Pfeffer, Macchia und Kalk.

Gaumen
Am Gaumen ist der *Faustine Vieilles Vignes Rosé* ein ausgesprochen geradliniger und präziser Vertreter seines Fachs. Die rotbeerige Frucht wirkt knackig und frisch und wird von säurebetonten zitrischen Noten unterstützt. Das ist ein Wein, der Frische bietet, aber auch einen angenehmen Grip und eine beeindruckende Struktur, ohne schwer zu wirken. Mit primärfruchtigen Weinen dieser Farbe hat er wenig zu tun. Er sucht förmlich nach den passenden Begleitern, um dem Sommertag den richtigen *drive* zu geben und die lebendige Säure, die Mineralität und die feine Würze mit den richtigen Speisen zu verbinden.