

 **Abbatucci**

Général de la Révolution, Blanc VdF

 , 750 ml

 France,

 9910239004

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 4.5 g/l



Food recommendations

from André Dominé

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Kräutern

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Terrine von Kabeljau, Rotbarben und

Frühlingsgemüsen im Safrangelee

(Fisch)

Parillada mit Meeresfrüchten und Chipirones

(Meeresfrüchte)

Tasting review

by André Dominé on 20.12.2020

Die Abbatuccis sind eine alteingesessene korsische Familie. Ihre berühmtesten Mitglieder waren Général de la Révolution, Diplomate d'Empire und Ministre Impérial. Heute würdigen drei der beeindruckendsten Weine Korsikas die illustren Ahnen. Der Aufbruch in die Zukunft erfolgte ab 2000, als sich Jean-Charles der Biodynamie zuwandte und sich auf das Erbe der alten Rebsorten konzentrierte. Das Terroir der Domaine besteht aus Granit, der mit Sand und Schluff bedeckt und mit leichten Variationen nach Norden und Nordosten ausgerichtet ist. Diese Ausrichtung sorgt auf natürliche Weise für Frische und Spannung in den Weinen. Gelesen wird von Hand, die Trauben kommen in Kästen zum Keller, wo die Lese systematisch selektiert wird. Die Gärung vollzieht sich durch Spontanhefen, der Ausbau findet bei den Weißweinen auf den Hefen ohne Aufrühren statt und nur filtriert wenn notwendig. Auch die zweite weiße Spitzencuvée basiert auf Vermentinu, doch dieses Mal vereint mit Rossola Brandica, Riminese, Carcaghjolu Biancu, Biancone und Paga Debbiti. Produktion: 4000 Flaschen. Sie wird auf die gleiche Weise wie Diplomate vinifiziert und zeigt sich doch völlig anders. „Der Charakter des Général ist wirklich voll Spannung und Mineralität, mit großer Länge am Gaumen“, erklärt Jean-Charles. „Wenn man den Général jung trinkt, ist er etwas diskret, wie ein General wird er sich nicht sofort offenbaren. Dagegen gewinnt er mit dem Alter an Ausmaß, wobei er die Spannung und Mineralität bewahrt.“ Dann zeigt er eine Vielfalt an Aromen, bei denen die Kräuter der Macchia und Zitrusfrüchte dominieren, wirkt außerordentlich anregend und kling mit mundwässernder Salzigkeit sehr lang aus.

Farbe:

Brillantes blasses Gold mit grünlichen Reflexen

Nase:

Für die zweite weiße Cuvée der Collection hat Jean-Charles Abbatucci fünf autochthone Sorten mit Vermentinu assembliert: Rossola Brandinca, Riminese, Carcaghjolo Bianco, Biancone und Paga Debbiti. Vielfältiger Duft von Kräutern und Wildblumen wie Kamille, Zitronenverbene, Thymian und Pfefferminze leiten zu denen von Zitrusfrüchten wie Zitrone, Grapefruit und Clementine über, dann auch grüne Äpfel, Birnenschalen und weiße Pfirsiche: im Ganzen ein für den Général erstaunlich offener, sehr frischer und wunderbar anregender Duft.

Geschmack:

Auch im Mund überrascht der Général aus dem sehr sonnigen Jahrgang 2017 mit immenser Frische und Kraft und mit seiner ausdrucksstarken Mineralität, die ihm hervorragende Spannung verleiht und die seidige, cremige Textur beinahe überspielt. Seine Frische paart sich mit sehr intensiven leicht kandierte Zitrusaromen, vor allem von Zedratzitrone und der salzig-steinigen Mineralität. So wirkt er straff, agil, schlank, unterschwellig vibrierend mit sublimen Bittertönen und stimulierendem, mundwässerndem Finale. Sensationell!