Abbatucci

Faustine Vielles Vignes, Rouge VdF

, 750 ml

France,

9910239019

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Lammkoteletts mit grünen Bohnen du Thymian-Jus

(Fleisch)

Gebratene Rotbarbe mit Artischockenböden und glasierten Rübchen

(Fisch)

Gazpacho von Rote Bete und Tomate mit Arbequina-Olivenöl und Fleur de Sel

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Marian Henß on 18.06.2022

Info:

70 % Sciaccarellu und 30 % Niellucciu aus unterschiedlichen Parzellen aus 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 mit rund 25 hl/ha gelesen. Es wird in der Frühe von Hand gelesen, entrappt und spontan langsam über 40 Tage hinweg vergoren.

Anschließend erfolgt der Ausbau im Edelstahl und im Beton über 5 Monate. Keine Schönung, leichte Filtration.

Farbe:

Leuchtendes, transparentes Kirschrot mit hellen und zart violetten Reflexen bei hellem Rand

Nase:

2020 Faustine Rouge verbindet eine recht ungewöhnliche Fruchtkomposition. Total spannend, aber eben fast exemplarisch für seine Herkunft: Korsika. In der Nase tauchen Erdbeere und Süßkirsche neben Berberitze, getrockneten Cranberry auf. Am dominantesten sind Holunderbeere und Hagebutte hervorzuheben. Die Frucht wirkt ganz zart in Joghurt ummantelt. Ein Hauch roter Pfeffer sowie etwas Wacholder sogen für Würze und etherische Anklänge zugleich. Im Hintergrund schwirren etwas Lakritz sowie mediterrane Töne umher. Pinienwälder sowie Rosmarin und Thymian komplettieren ihn.

Gaumen:

Im Antrunk knüpft er nahtlos an die gewonnen Eindrücke der Nase an. Die Frucht wirkt seidig und kühl. Er hat Biss und profitiert enorm von dieser steinigen, kühlen Mineralität, die ihn auszeichnet. Die Säure hat dem nur wenig entgegen zu setzen. Die laktischen Züge verlieren sich am Gaumen fast vollständig. Faustine Rouge ist animierend und herrlich unaufgeregt. Weißer Pfeffer drückt ihm am Gaumen einen deutlichen Stempel auf. Die mediterrane Würze wirkt dabei sehr unterstützend.