

 **Abbatucci**

# *Faustine Vieilles Vignes, Rosé*

## VdF

 , 750 ml

 France,

 9910239009



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 1 g/l

**Acidity content:** 5.7 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Fischsuppe**

(Fisch)

**Shawarma mit Tahini**

(Geflügel)

**Fenchel-Risotto**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.03.2021

## Informationen zum Wein

90 % Sciaccarellu und 10 % Barbarossa 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 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 5 Monate. Keine malolaktische Gärung, keine Schönung, leichte Filtration.

Farbe

Zwiebelschalenfarben

Nase

Der Faustine Vieilles Vignes Rosé zeigt eine fruchtig frische Seite und gleichzeitig eine ernsthafte und würzige. Der farblich intensive Wein duftet nach Blutorangen mit Schale, nach Pfirsichen, Aprikosen und sogar Zwetschgen, aber auch nach einem Hauch 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. 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.