Abbatucci

Faustine Vielles Vignes, Rouge VdF

, 750 ml

France,

9910239026

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Sommergemüse wie Auberginen, Spitzpaprika und Zucchini mit Olivenöl, Kräutern und Meersalz

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Makrele mit Auberginenkaviar

(Fisch)

Gegrillte Merguez

(Fleisch)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 01.07.2024

Die Domaine Comte Abbatucci ist einer der unangefochtenen Leuchtturm-Betriebe Korsikas und umfasst heute 21 Hektar auf Granitböden. Neben Weinbau betreibt die Domaine auch Oliven-, Obst- und Gemüseanbau sowie Forstwirtschaft und eine eigene Gastronomie. Abbatucci startete quasi als Arche, als man in den 1960er- und 1970er-Jahren die alten autochthonen Sorten bewahrte, während der moderne Weinbau auf internationale Sorten umschwenkte. Da die französischen AOC-Regelungen die Verwendung dieser Sorten nur eingeschränkt zulassen, werden die Weine ausschließlich als Vin de France, also Landwein, vermarktet. Der Betrieb arbeitet nach den Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft und ist Demeter-zertifiziert.

Der 2023 Faustine Rosé Vielles Vignes ist eine Cuvée aus 90 % Sciaccarellu und 10 % Barbarossa. Die Trauben hierfür wachsen auf gut 100 Metern Meereshöhe auf den granitreichen Böden des Tals. Die Erträge sind mit knapp 25 hl/ha eher niedrig. Es wird frühmorgens gelesen, entrappt und sofort abgepresst. Der Wein wird bei 18 Grad vergoren und anschließend für fünf Monate im Edelstahl ausgebaut, bevor er ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt wird.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:
Die Nase des 2023 Faustine Rouge Vielles Vignes von Abbatucci verströmt den Duft des südlichen Mittelmeeres und seiner reichhaltigen Macchia bzw. Garrigue. Zur dunklen schwarzen Frucht wie Herzkirschen und Maulbeeren gesellen sich dunkle Oliventapenade, Tomatenlaub und würzige Noten wie schwarzer Kardamom und heller Tabak. Vielschichtig und dicht entfalten sich wilde Kräuter wie Rosmarin, Lavendel und Lorbeer in der ätherischen Kopfnote.

Mund:
Dunkelfruchtig ist der Antrunk geprägt von überbordender Saftigkeit und fein gewobener Säurestruktur. Die dunkelroten und schwarzen Früchte der Nase spiegeln sich am Gaumen wider und werden umrahmt von kleinteiligen und engmaschigen Tanninen, die ihm seine gustatorischen Leitplanken verleihen. Fruchtig herb mit feiner Würze im ätherisch kühlen Nachhall.