Abbatucci

Monte Mare, Rouge VdF

2022, 750 ml

Frankreich, Korsika

9910239028

Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 15,0 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gegrillte Rote Bete mit Ziegenquark und Holzkohle-Öl-Vinaigrette

(Gemüse & Vegetarisch)

Ganzer Steinbutt vom Grill mit Ratatouille aus dem Ofen

(Fisch)

Lammschulter aus dem Ofen mit gegrillten Tomaten und Auberginen-Crème

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 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:
Transparentes Rubinrot, strahlend und klar.

Nase:
Die Nase des 2022 Monte Mare von Abbatucci zeigt sich zügellos: wilde und enthemmte rote Früchte wie Weichselkirschen, Kornellkirschen sowie rote Maul- und Johannisbeeren lassen ihn unter steten rotfruchtigen Salven rubinrot funkeln. In der Kopfnote finden sich florale Noten von Veilchen und Flieder, die über der Frucht flimmern wie heißer Asphalt am Horizont. Dazu kommt eine distinktiv dunkle Würze, die an Wacholder, Piment und die zitrischen Aspekte weißen Pfeffers erinnert.

Mund:
Die herausragende Gerbstoffqualität dieses reinsortigen Sciaccarellu ist das definierende Element dieses raren Weines. Die gesamte Textur und das Mundgefühl werden bestimmt durch die engmaschig feinen, fast pudrigen Gerbstoffe, die den Mund wie mit kostbarer, rubinroter Rohseide auskleiden. Die frische Säure kalibriert den Zwirn und verleiht ihm die nötige Transparenz. Die Frucht performt nahezu beiläufig und ordnet sich strukturell der feinherben Phenolik unter. Ätherisch kühl im retronasalen Bereich, hat er ein episch langes, fruchtgesteuertes Finish mit kathedralem Nachhall.