

 **Abbatucci**

# *Monte Mare, Rouge VdF*

 2022, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239028

 Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

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 Abbattucci ist einer der unangefochtenen Leuchtturm-Betriebe Sardinien und umfasst heute 21 Hektar auf Granitböden. Neben Weinbau sind Oliven, Obst- und Gemüseanbau sowie Forstwirtschaft Teil der Domaine, die nebenbei noch eine Gastronomie bewirtschaftet. Abbattucci startete quasi als Arche, als man in den 1960er und 1970ern die alten autochthonen Sorten erhielt, während der moderne Weinbau auf internationale Sorten umschwenkte. Da die französischen AOC Regularien die Verwendung dieser Sorten nur eingeschränkt zulässt, werden die Weine ausschließlich als Vin de France, als Landwein vermarktet. Der Betrieb arbeitet auf Grundlage der biodynamischen Landwirtschaft und ist Demeter zertifiziert.

Der Monte Mare von Abbattucci ist deren Spitzenwein und ein sortenreiner Sciaccarellu. Gewachsen auf den Granitböden im Herzen des Tavoro-Tals, werden die Trauben in den Morgenstunden von Hand gelesen und anschließend für rund 25 Tage auf den Schalen mazeriert, bevor der Most zusammen mit dem Presswein für 12 Monate in Demi-Muids und Betoneiern ausgebaut wird. Vor der Füllung werden die beiden Partien nochmals im Edelstahl zusammengelegt.

Farbe:

Transparentes Rubinrot, strahlend und klar.

Nase:

Die Nase des 2022 Monte Mare von Abbattucci 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.