

Abbatucci

Faustine Vieilles Vignes, Rosé

VdF

 2023, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239022

 Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Salat von Tomaten und Pfirsichen mit Basilikum und

Ziegenkäse

(Gemüse & Vegetarisch)

Rascasse aus dem Ofen mit lauwarmem Salat von

geschmortem Fenchel und Nektarine

(Fisch)

Huhn aus dem Ofen mit Ananas und Chipotle

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Domaine Comte Abbattucci 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. Abbattucci 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 Vieilles 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:

Klassisches Lachsfarben mit zarten orangen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 Faustine Rosé Vieilles Vignes von Abbattucci pendelt zwischen satter, reifer Frucht wie rotwangigem, angeschnittenem Apfel und Weinbergpfirsich sowie herben Noten von rotem Früchtetee und Hagebutten. Darüber schweben ätherische Noten von französischem Estragon, Kerbel und wildem Thymian. Dies weckt auf freudvolle Weise eindeutig mediterrane Assoziationen.

Mund:

Im Antrunk super saftig mit fruchtig herbem Naturell. Von den Früchten sind nur die Schalen spürbar, was ihn angenehm phenolisch konturiert, ohne dabei seine freudvolle Frucht einzubüßen. Herb mit cremigem Schmelz zeigt er sich am Gaumen ausladend, mit zarter Extraktsüße, großzügigem Charakter und würzigem Gegenpart von Muskatblüte, Süßholz und frischem Lorbeer.