

Abbatucci

Diplomate d'Empire, Blanc *VdF*

 2017, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239002

 Bianco Gentile, Brustiano, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 3 g/l

Gesamtsäure: 4,1 g/l



Speiseempfehlungen

von André Dominé

Risotto mit Pfifferlingen

(Gemüse & Vegetarisch)

Jakobsmuscheln mit Clementinen und Sauerrahm

(Meeresfrüchte)

Gebratene Hühnerfilets mit Aprikosen,

Mandelsplittern und Thymian

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von André Dominé vom 21.12.2020

Domine:

Seidiger, voller, samtiger Ansatz, sehr cremige Textur. Dieser Diplomate füllt den Mund sofort mit wunderbarer Intensität, dringt bis in den letzten Zipfel des Gaumens mit seiner reifen süßen gelben naturwürzigen Frucht vor, auch hier mit feinen, pfeffrigen Bitternoten und einem Akzent von Umani. Mit mehr Luft stellen sich Aromen von Banan Weiße Spitzencuvée auf der Basis von Vermentinu mit den raren Sorten Brustianu, Biancu Gentile, Genovese und Rossola Bianca. Produktion: 4000 Flaschen. Nach der Ganztraubenpressung der einzelnen Sorten erfolgt eine statische Vorklärung von 24 bis 48 Stunden, bevor die Weine getrennt in Demi-Muids von 600 Litern spontan vergären. Nach einem neunmonatigen Ausbau im Tank auf den Vollhefen komponiert Jean-Charles die Cuvée aus den besten Partien und lässt sie dann weitere zwei Monate vor der Abfüllung reifen. Diplomate beeindruckt mit Intensität und Eleganz. Die Aromen der Macchia verbinden sich mit Pfirsichen, Birnen und tropischen Früchten. Was den Wein aber so besonders macht, sind Dichte, Energie, Mineralität und die immense Länge.

Farbe:

Sehr helles Gold mit leichten grünen Reflexen

Nase:

Dicht und zunächst verschlossen, ganz allmählich beginnt er sich zu öffnen mit dem Duft von Kamillen-, Ginster- und Zitronenblüten, dann tauchen – von der Sonne verwöhnte – reife Pfirsiche und Melonen auf, aber auch Mirabellen und rote Äpfel, wobei eine feine Süße mitschwingt. Mehr Luft bringt Aprikosenaromen hervor, auch Pfirsichkompott, gegrillte Orangen und Noten von Anis und Piniennadeln. Er hat auf jeden Fall verdient, dekantiert zu werden und verlangt etwas Geduld und besondere Aufmerksamkeit.

Geschmack:

Seidiger, voller, samtiger Ansatz, sehr cremige Textur. Dieser Diplomate füllt den Mund sofort mit wunderbarer Intensität, dringt bis in den letzten Zipfel des Gaumens mit seiner reifen süßen gelben naturwürzigen Frucht vor, auch hier mit feinen, pfeffrigen Bitternoten und einem Akzent von Umani. Mit mehr Luft stellen sich Aromen von Banane, Quitte, Zitronenzesten, leicht kandierter Zitrone ein und die typischen Akzente der Macchia sowie ein Hauch von blondem Tabak. Bei aller Reife hat der Diplomat sich Frische und Spannung erhalten und damit eine hervorragende Balance und geht mit markanter salziger Mineralität in die hervorragende Länge.

