Abbatucci

Ministre Impérial VdF

2020, 750 ml

Frankreich, Korsika

9910239021

Aléaticu, Niellucciu, Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 14,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gnocchi mit Salbeibutter und Ricotta

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmorte Lammkeule, mit Ziegenkäse und Dörrobst gefüllt, mit Rosmarinkartoffeln

(Fleisch)

Entrecote vom Rind an dicken Bohnen mit weißem Tomatenschaum

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.06.2022

Info:

Der Ministre Imperial bildet die qualitative Spitze der Rotweine von Comte Abbatucci. Die Cuvée basiert auf den autochthonen Rebsorten Niellucciu, Sciaccarello, Morescono, Montanaccia, Carcajolo Nero und Aléatico. Nach der Entre erfährt der Most einen mehrwöchigen Maischekontakt. Sowohl das Unterstoßen als auch das Übergießen des Tresterhutes kommt dabei regelmäßig zum Einsatz. Der Wein wird in konischen Fudern sowie ergänzend in kleinen Eichenfässern ausgebaut. Nach ungefähr einem Jahr wird der Wein in Stahltanks zusammengelegt und darf sich dort finden.

Farbe:
Leuchtendes Purpur mit zart violetten Reflexen

Nase:
Die Nase lebt direkt von der Mischung aus kühlen Brisen und warmen Sonnenstunden am Mitteleerraum. Garrigue pur. Rosmarin, Lavendel, Thymian sowie Pinienhaine sind intensiv wahrzunehmen. Dahinter verbirgt sich eine Vielzahl an Früchten. Maulbeere, Cassis, Himbeere und Holunderbeere. Hibiskus sorgt neben Veilchen und Stiefmütterchen für elegante, florale Einklänge. Im Hintergrund wirken Wacholder und roter Pfeffer auf uns ein. Geschmolzene Milchschokolade breitet sich mit etwas Kakao und sanft geröstete Kaffeebohnen aus.

Gaumen:
Im Antrunk tritt er dann äußerst geschmeidig auf. Fein wie Seide und total von der Mineralität geprägt. Kühl und voller Finesse breitet er einen fruchtigen Teppich vor uns aus. Das Tannin ist kompakt und hält sich im Zaum. Die angenehm wirkenden Bitterstoffe ergänzen die Frucht kongenial. Das animiert sehr und profitiert enorm von seiner salzig anmutenden Art. In der Mitte schwankt er zwischen Kompaktheit und weichen, zarten Zügen. Die Frucht kommt dezent laktisch zur Geltung, aber stets von Zurückhaltung und Eleganz geprägt. Weißer Pfeffer und Anklänge von etherisch-würzigen Nuancen bestimmen den Nachhall. Ein sehr eigenständiger Charakterwein.