

Abbatucci

Monte Bianco, Rouge VdF

 2020, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239020

 Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 15,5 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Gegrilltes Lammkaree mit Minze-Sauce und

Ofenkartoffeln

(Fleisch)

Brin d'Amour mit Rote Bete-Apfel-Salat und

gerösteten Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Rotbarbe auf der Haut gebraten mit

Artischockenböden und Tomaten-Thymian-Sud

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.06.2022

Info: A. Domine, 21.12.20

Dieser sortenreine Sciaccarellu wird in Betontanks und konischen Fudern vergoren, worauf eine wochenlange Maischestandzeit mit Pigeage und Umpumpen folgt. Ausgebaut wird dieser eher helle Rote ein Jahr in den Fudern und in Demi-Muids, anschließend noch für mehrere Monate im Tank. Produktion: 3000 Flaschen. Intensive Aromen von Roten und Schwarzen Johannisbeeren in der Nase. Im Mund elegante Frucht, seidige Tannine, gute Spannung und feinwürziges Finale.

Farbe:

Intensiv leuchtendes Rubinrot, heller Rand und eher durchsichtig einzustufen

Nase:

Welch Würze stürmt aus diesem korsischen Monument. 2020 Monte Bianco wird von Wacholder, Piment und grünem Pfeffer geprägt. Waldboden, Unterholz sowie etherische Tannenzapfen und -zweige sorgen neben Baumharz für reichlich Kontrast zu den Gewürzen und der zurückhaltenden Frucht. Nur mit Mühe kommen hinter all diesen lautstarken Aromen Süßkirsche, Pflaume und Maulbeere zum Vorschein. Ein Hauch Kakao sorgt für dunkle Akzente. Liebstöckel, Salbei und Oregano sowie vor allem getrockneter Thymian setzen nun noch deutliche herbale Duftmarken ab.

Gaumen:

Mit großer Spannung sehnt man diesem würzigen Schluck Wein entgegen. Er wirkt straff und kühl zu Beginn. Das lässt ihn elegant und feingliedrig erscheinen. Die Frucht zeigt sich auf eine deutlich kleinbeerige und säurebetontere Art, als zunächst zu erwarten war. Ich empfinde dies sehr positiv und förderlich für den Trinkfluss. Er kann dadurch seinen saftigen Kern wunderbar zur Schau stellen. Neben der feinen Frucht bleibt ihm viel Platz seine Kühle und Mineralität auszuleben. Steinig, fast karg sorgt er am Gaumen für das Verlangen nach mehr. Die würzigen, vor allem etherischen Nuancen kommen im Nachhall in angenehmer Form wieder zum Vorschein.