

Abbatucci

Faustine Vieilles Vignes, Rosé

VdF

 2021, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239016

 Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 1.400,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

Confierte Lachsforelle mit Kartoffel-Lauch-Pfanne

(Fisch)

**Gnocchi mit cremiger Tomaten-Sauce,
getrockneten Tomaten, Pinienkernen und
schwarzen Oliven**

(Gemüse & Vegetarisch)

Merguez mit Lollo Rosso-Salat und Senf-Marinade

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.06.2022

Verkostungsnotiz von Christoph Raffelt vom 18.03.2021, Copyright Christoph Raffelt und Vinaturel:

Informationen zum Wein

90 % Sciaccarellu und 10 % Barbarossa aus unterschiedlichen Parzellen aus einer Fläche von rund 18 Hektar. Der Weinberg ist von Granit geprägt und liegt auf rund 100 Metern Höhe.

Die Trauben werden mit einem Ertrag von rund mit rund 25 hl/ha gelesen. Es wird in der Frühe von Hand gelesen, entrappt und direkt gepresst. Es erfolgt eine langsame Gärung bei 18 °C nach einer kühlen Vorvergärung und nach dem natürlichen Absetzen des Trubs. Anschließend erfolgt der Ausbau im Edelstahl über 5 Monate. Keine malolaktische Gärung, keine Schönung, leichte Filtration.

Farbe:

Intensiv leuchtendes Lachsrosa mit orangenen Reflexen

Nase:

So wie er im Glas steht und leuchtet, strahlt es auch wieder heraus. Nie laut, aber herrlich vielfältig in seiner Aromenwelt. Orangenblüten überragen dabei alles. Wie zur Orangenernte in Andalusien. Apfel- und Mandelblüten ergänzen diese zarten Nuancen. Er weist aber auch weitere Attribute von Zitrusfrüchten auf. Orangenzeste, Bitterorangen, Grapefruit und Abrieb von Bergamotte. Kaffir-Limettenblätter stehen ebenso in der zweiten Reife wie mediterrane Kräuter. Thymian, Salbei, Oregano und Rosmarin ergänzen Faustine Rosé wunderbar. Ein Hauch Koriandersaat und Anis kommen mit etwas Geduld und Temperatur im Glas zum Vorschein.

Gaumen:

Im Antrunk knüpft er nahtlos an die gewonnenen Eindrücke an. Die Frucht ist filigran und eher auf der Zitrusseite. Herbe wie vor allem aber auch säuerliche Elemente bestimmen das Mundgefühl. Stets sehr gut ausbalanciert. Er wirkt kühl und steinig. Die zarte Frucht steht absolut elegant im Glas und kommt mit dem Ton von Bitterorangen wunderbar zur Geltung. Das animiert und macht direkt Appetit auf die passenden Speisen. Eine feine Mineralität hält ihm am Gaumen präzise und klar. Im Nachhall kommen neben Orangenblüte vor allem getrocknete mediterrane Kräuter wieder zum Zug.