Abbatucci

Général de la Révolution, Blanc VdF

2017, 750 ml

Frankreich, Korsika

9910239004

Biancone-Riminese, Paga Debiti, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt:	14,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.5 g/l



Speisempfehlungen

von André Dominé

Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Kräutern

(Pasta, Pizza, Polenta & Risotto)

Terrine von Kabeljau, Rotbarben und Frühlingsgemüsen im Safrangelee

(Fisch)

Parillada mit Meeresfrüchten und Chipirones

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von André Dominé vom 20.12.2020

Auch die zweite weiße Spitzencuvée basiert auf Vermentinu, doch dieses Mal vereint mit Rossola Brandica, Riminese, Carcaghjolu Biancu, Biancone und Paga Debbiti. Produktion: 4000 Flaschen. Sie wird auf die gleiche Weise wie Diplomate vinifiziert und zeigt sich doch völlig anders. „Der Charakter des Général ist wirklich voll Spannung und Mineralität, mit großer Länge am Gaumen“, erklärt Jean-Charles. „Wenn man den Général jung trinkt, ist er etwas diskret, wie ein General wird er sich nicht sofort offenbaren. Dagegen gewinnt er mit dem Alter an Ausmaß, wobei er die Spannung und Mineralität bewahrt.“ Dann zeigt er eine Vielfalt an Aromen, bei denen die Kräuter der Macchia und Zitrusfrüchte dominieren, wirkt außerordentlich anregend und kling mit mundwässernder Salzigkeit sehr lang aus.

Farbe:
Brillantes blasses Gold mit grünlichen Reflexen

Nase:
Für die zweite weiße Cuvée der Collection hat Jean-Charles Abbatucci fünf autochthone Sorten mit Vermentinu assembliert: Rossola Brandinca, Riminese, Carcaghjolo Bianco, Biancone und Paga Debbiti. Vielfältiger Duft von Kräutern und Wildblumen wie Kamille,
Zitronenverbene, Thymian und Pfefferminze leiten zu denen von Zitrusfrüchten wie Zitrone, Grapefruit und Clementine über, dann auch grüne Äpfel, Birnenschalen und weiße Pfirsiche: im Ganzen ein für den Général erstaunlich offener, sehr frischer und wunderbar anregender Duft.

Geschmack:
Auch im Mund überrascht der Général aus dem sehr sonnigen Jahrgang 2017 mit immenser Frische und Kraft und mit seiner ausdruckstarken Mineralität, die ihm hervorragende Spannung verleiht und die seidige, cremige Textur beinahe überspielt. Seine Frische paart sich mit sehr intensiven leicht kandierten Zitrusaromen, vor allem von Zedratzitrone und der salzig-steinigen Mineralität. So wirkt er straff, agil, schlank, unterschwellig vibrierend mit sublimen Bittertönen und stimulierendem, mundwässerndem Finale. Sensationell!