## Abbatucci

# *Monte Bianco, Rouge VdF*

**2022, 750 ml**

**Frankreich, Korsika**

**9910239027**

**Sciaccarellu**

**Alkoholgehalt:** 14,5 %




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Crostini mit geräuchertem Auberginenkaviar und Tomatenkompott**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillte Sardinen**

(Fisch)

**Lammkoteletts vom Grill mit Kräutern**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Domaine Comte Abbatucci ist einer der unangefochtenen Leuchtturm-Betriebe Korsikas und umfasst heute 21 Hektar auf Granitböden. Neben Weinbau betreibt die Domaine auch Oliven-, Obst- und Gemüseanbau sowie Forstwirtschaft und eine eigene Gastronomie. Abbatucci startete quasi als Arche, als man in den 1960er- und 1970er-Jahren die alten autochthonen Sorten bewahrte, während der moderne Weinbau auf internationale Sorten umschwenkte. Da die französischen AOC-Regelungen die Verwendung dieser Sorten nur eingeschränkt zulassen, werden die Weine ausschließlich als Vin de France, also Landwein, vermarktet. Der Betrieb arbeitet nach den Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft und ist Demeter-zertifiziert.

Der 2023 Faustine Rosé Vielles Vignes ist eine Cuvée aus 90 % Sciaccarellu und 10 % Barbarossa. Die Trauben hierfür wachsen auf gut 100 Metern Meereshöhe auf den granitreichen Böden des Tals. Die Erträge sind mit knapp 25 hl/ha eher niedrig. Es wird frühmorgens gelesen, entrappt und sofort abgepresst. Der Wein wird bei 18 Grad vergoren und anschließend für fünf Monate im Edelstahl ausgebaut, bevor er ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt wird.

Farbe:
Transparentes Rubinrot mit granatrotem Rand.

Nase:
"Kombinat Kirsch" könnte man die Nase des 2022 Monte Bianco von Abbatucci vereinfacht umreißen: Sauerkirschen, Schwarzkirschen, knallrote Süßkirschen sowie kleine, steinige Weichselkirschen nebst zartem Kernton füllen seinen Fruchtkorb. Dazu kommen feine florale Noten nach Veilchen, Cassislaub sowie Wacholderbeeren und Piment, die das würzige Gegengewicht zu den Kirschkaskaden bilden.

Mund:
Im Antrunk fließt er mit seidiger Eleganz über den Gaumen, konturiert durch den engmaschigen und feinkörnigen Gerbstoff, der so fein wie Magnesiumstaub auf der Zunge wirkt. Die zarte Adstringenz bildet den Rahmen für die zügellose Frucht. Aromatisch bereichern die Gerbstoffe durch ihr herb-grünes Naturell und verleihen ihm einen ungehemmten Trinkfluss. Der frische Säurebogen trägt ihn ins ätherisch kühle Finish mit rotfruchtigem Nachglühen der ewigen Kirsche.