

 **Abbatucci**

Monte Bianco, Rouge VdF

 2022, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239027

 Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

Speiseempfehlungen

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 Sardinens und umfasst heute 21 Hektar auf Granitböden. Neben Weinbau sind Oliven, Obst- und Gemüseanbau sowie Forstwirtschaft Teil der Domaine, die nebenbei noch eine Gastronomie bewirtschaftet. Abbatucci startete quasi als Arche, als man in den 1960er und 1970ern die alten autochthonen Sorten erhielt, während der moderne Weinbau auf internationale Sorten umschwenkte. Da die französischen AOC Regularien die Verwendung dieser Sorten nur eingeschränkt zulässt, werden die Weine ausschließlich als Vin de France, als Landwein vermarktet. Der Betrieb arbeitet auf Grundlage der biodynamischen Landwirtschaft und ist Demeter zertifiziert.

Der 2022 Monte Bianco ist ein sortenreiner Sciaccarellu und wird in den frühen Morgenstunden von Hand gelesen. Die Trauben werden anschließend in Beton sowie Fuderfässern vergoren, gefolgt von einer langen Maischestandzeit mit Pigeage und Umpumpen. Nach einem Jahr Ausbau in Fudern und Demi-Muids kommt er vor der Füllung für einige Monate in den Stahltank.

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.