

Abbatucci

Général de la Révolution, Blanc VdF

 2019, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239018

 Biancone-Riminese, Paga Debiti, Vermentino/

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Tomahawk vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
vom Grill mit Petersilienkartoffeln**
(Fleisch)

Steinbutt vom Grill mit Spinat-Fenchel-Pfanne
(Fisch)

**Knollensellerie auf dem Feuer gegart mit Tomaten-
Chutney und grünen Oliven**
(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.06.2022

Die Abbatuccis sind eine alteingesessene korsische Familie. Ihre berühmtesten Mitglieder waren Général de la Révolution, Diplomate d'Empire und Ministre Impérial. Heute würdigen drei der beeindruckendsten Weine Korsikas die illustren Ahnen. Der Aufbruch in die Zukunft erfolgte ab 2000, als sich Jean-Charles der Biodynamie zuwandte und sich auf das Erbe der alten Rebsorten konzentrierte. Das Terroir der Domaine besteht aus Granit, der mit Sand und Schluff bedeckt und mit leichten Variationen nach Norden und Nordosten ausgerichtet ist. Diese Ausrichtung sorgt auf natürliche Weise für Frische und Spannung in den Weinen. Gelesen wird von Hand, die Trauben kommen in Kästen zum Keller, wo die Lese systematisch selektiert wird. Die Gärung vollzieht sich durch Spontanhefen, der Ausbau findet bei den Weißweinen auf den Hefen ohne Aufrühren statt und nur filtriert wenn notwendig.

Info:

André Domine, 20.12.20

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:

Leuchtendes Strohgelb, helle und grüne Reflexe

Nase:

Man merkt direkt, dass hier ein Riese im Glas schlummert. Die Aromen sind noch recht verpackt und verhalten. Aber seien nach außen strahlender Energie ist schon recht einmalig. Kaffir-Limettenblätter, Salzzitronen, Grapefruit und Mandarine wagen den Auftakt. Ein Hauch Zitronenmelisse schreitet neben Petersilie den Zitrusfrüchten hinterher. Ganz zart lässt sich etwas nasse Kreide als auch Feuerstein erahnen. Viel dominanter, wenn auch bei noch nicht voll ausgeschöpfter Intensität, wirken Thymian, Rosmarin sowie Salbei. Maritime, jodige Eindrücke lassen sich in dieser Jugend auch nur erahnen.

Gaumen:

Am Gaumen ist er schon deutlich präsenter. Mit viel Druck und Schub bearbeitet er den Gaumen. Nasse Steine, viel Mineralität und dunkel Momente prägen ihn. Die Frucht kommt kaum zur Geltung und spielt eher zwischen Sauer und Bitter mit nur zarten Anklängen einer süßen Frucht. Das ist wunderbar animierend. Gerade die Assoziationen an Salzzitronen sind nicht von der Hand zu weisen. Bei aller Intensität der subtilen Aromen schafft er am Gaumen dennoch Klarheit. Seine Präzision ist erstaunlich gut und das verschafft sich am Gaumen selbst reichlich Platz. Das Zusammenspiel auf Bitterstoffen mit feiner Säure und salzigen, mineralischen Attributen ist sehr gut. Im Nachhall kommen zarte getrocknete Kräuter neben etwas Bergamotte und Bitterorangen zum Vorschein.

Der Riese wird aufwachen. Es ist nur eine Frage der Zeit.