

 **Abbatucci**

Faustine Vieilles Vignes, Blanc *VdF*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239023

 Niellucciu, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 1.450,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Wildkräutersalat mit Feigen

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Dorade mit Lavendel und Rosmarin

(Fisch)

Mit Kräutern confiertes Kaninchen mit

Artischocken

(Wild)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Domaine Comte Abbatucci ist einer der unangefochtenen Leuchtturm-Betriebe Sardinien 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 2023 Faustine blanc besteht zu 100% aus Vermentino aka Rolle von alten Rebstöcken und wurde im Edelstahl vergoren.

Farbe:

Helles Strohgelb, leuchtend und klar.

Nase:

Aus dem Kelche donnert es „Mittelmeer-Aromatik“ wie der Flakscheinwerfer vor der Mehrzweckhalle in den Nachthimmel greift. Klare Kernobstnoten, Klarapfel, Grapefruitzesten, Orangenblüten und darunter wildwüchsig würzige Macchia aka Garrigue nach jungem Rosmarin, Lavendelblüten und wildem Fenchel. Etwas Pfirsich sowie eine saline Meeresbrise schmecken den Reigen ab und lassen die Lippen erwartungsvoll Richtung Glase schürzen.

Mund:

Im Antrunk ist der 2023 Faustine blanc Vieilles Vignes von Abbatucci skizziert durch eine geschmeidige Cremigkeit, die seine pikante Art mit seidiger Viskosität verbindet. Aromatisch changiert er Vermentino-gerecht zwischen der zurückhaltenden Frucht und kräuterwürzigen Macchia, zurückgenommener Säure und einer ordentlichen Prise Salz im persistenten Nachhall. Erquickend und labend, erfrischend und kühlend wirkt er nährend und markant mit herbem Naturell.