Abbatucci

Diplomate d'Empire, Blanc VdF

2019, 750 ml

Frankreich, Korsika

9910239011

Bianco Gentile, Brustiano, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt:	13,5 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	3.8 g/l



Speisempfehlungen

von André Dominé

Radicchio-Salat mit hartgekochtem Ei, frischen Pilzen und Essblüten

Frische Austern mit Zitronen

Carpaccio vom Kalb mit Parmesan

Verkostungsnotizen

von André Dominé vom 23.04.2020

Farbe:
Blasses brillantes grünliches Weißgold

Nase:
Diese Cuvée komponiert Jean-Charles Abbatucci immer aus Vermentinu und den raren Sorten Brustiano, Bianco Gentile, Genovese und Rossola Bianca aus der Sammlung seines Vaters aus den 1960er Jahren. Intensiver Duft nach weißen und gelben Blüten, den Kräutern der Macchia und viel Frucht wie Cherimoya, frischen Birnen und weißen Pfirsichen. Dann stellt sich dazu feine Säurefrische ein und lässt an gelbe Stachelbeeren und Mirabellen denken sowie an leicht gesüßte Zitronen, Grapefruit und Zitronenzesten. Sehr vielschichtig und mit einem Hauch von Jod.

Geschmack:
Enorm intensiv und dicht mit seidiger Textur. Sofort zeigt sich eine mit Jod und Salz gepaarte mundwässernde Frische, die mineralische Spannung freisetzt, untermalt von raffinierten, pfeffrigen Bittertönen, die an Mandeln, aber auch an Pampelmusen denken lassen. Mit der feinen Säure erscheinen Aromen von Zitronen und leicht kandierten Zitronenzesten, dann auch von Macchia und Wildkräutern. Faszinierend sind Energie und Vibration, die der Diplomate freisetzt und die ihn mit seiner Vielschichtigkeit zu einer raren Erfahrung machen, jetzt noch von jugendlichem Charme geprägt.