

 **Abbatucci**

Faustine Vieilles Vignes, Rouge *VdF*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239026

 Sciaccarellu

Alkoholgehalt: 15,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Gegrillte Sommergemüse wie Auberginen,
Spitzpaprika und Zucchini mit Olivenöl, Kräutern
und Meersalz**

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Makrele mit Auberginenkaviar

(Fisch)

Gegrillte Merguez

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 01.07.2024

Die Domaine Comte Abbattucci 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. Abbattucci 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 Rouge ist eine Cuvée aus den autochthonen Sorten Nielluccio und Sciaccarello. Die Trauben stammen von rund 40-jährigen Reben, die auf granithaltigen Böden wachsen. Sie wurden in den frühen Morgenstunden von Hand gelesen, entrappt und ausschließlich in Beton und Edelstahl ohne jeglichen Holzeinsatz vergoren.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2023 Faustine Rouge Vieilles Vignes von Abbattucci verströmt den Duft des südlichen Mittelmeeres und seiner reichhaltigen Macchia bzw. Garrigue. Zur dunklen schwarzen Frucht wie Herzkirschen und Maulbeeren gesellen sich dunkle Oliventapenade, Tomatenlaub und würzige Noten wie schwarzer Kardamom und heller Tabak. Vielschichtig und dicht entfalten sich wilde Kräuter wie Rosmarin, Lavendel und Lorbeer in der ätherischen Kopfnote.

Mund:

Dunkelfruchtig ist der Antrunk geprägt von überbordender Saftigkeit und fein gewobener Säurestruktur. Die dunkelroten und schwarzen Früchte der Nase spiegeln sich am Gaumen wider und werden umrahmt von kleinteiligen und engmaschigen Tanninen, die ihm seine gustatorischen Leitplanken verleihen. Fruchtig herb mit feiner Würze im ätherisch kühlen Nachhall.