## Abbatucci

# *Faustine Vielles Vignes, Blanc IGP*

, 750 ml

**France,**

**9910239033**

**,**

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Ziegenkäse, korsischer Tomme und weitere würzige Mittelmeerkäse (vegetarisch)

Hähnchen mit Estragon (Geflügel)

Gegrillter Fenchel mit Safran und Ingwer-Zitronen-Öl (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 18.07.2026

**Informationen zum Wein**
100 % Vermentinu (Rolle, Vermentino) aus unterschiedlichen Parzellen aus einer Fläche von rund 18 Hektar. Der Weinberg ist von Granit geprägt und liegt auf rund 100 Metern Höhe. Der Vermentino hat ein Alter von 45 Jahren erreicht und wird mit rund 20 hl/ha gelesen. Es wird in der Frühe von Hand gelesen, entrappt und direkt gepresst. Es erfolgt eine langsame Gärung bei 18 °C nach einer kühlen Vorvergärung und nach dem natürlichen Absetzen des Trubs. Anschließend erfolgt der Ausbau im Edelstahl über 5 Monate. Keine Schönung, leichte Filtration.
**Farbe**
mittleres Strohgelb

**Nase**
Der *Faustine Vieilles Vignes Blanc* duftet ganz typisch nach einem Weißwein vom Mittelmeer. Er erinnert an weiße Blüten wie Pfirsich- und Orangeblüten und Jasmin. Dazu kommen Noten von Anis, etwas Grapefruit und weißer Pfirsich sowie ein leichter Rauchton.

**Gaumen**
Am Gaumen verbindet der Wein eine reife Frucht mit feiner Extraktsüße, kräutriger Würze, Süßholz und einer Frucht von gelben Birnen- und Apfelnoten, Quitten und Aprikosen über frischen Zitronen bis zu Orangen, begleitet von Fenchel- und Anissaat,
einer straffen Säure und einer fast steinigen Salzigkeit. Der Wein hat Substanz und Gewicht, wirkt jedoch nicht schwer, bietet eine seidige Textur und eine elegante Mineralität.