

 **Abbatucci**

Diplomate d'Empire, Blanc *VdF*

 , 750 ml

 France,

 9910239011

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 2 g/l

Acidity content: 3.8 g/l



Food recommendations

from André Dominé

Radicchio-Salat mit hartgekochtem Ei, frischen Pilzen und
Essblüten

FrISChe Austern mit Zitronen

Carpaccio vom Kalb mit Parmesan

Tasting review

by André Dominé on 23.04.2020

Domine:

Seidiger, voller, samtiger Ansatz, sehr cremige Textur. Dieser Diplömate füllt den Mund sofort mit wunderbarer Intensität, dringt bis in den letzten Zipfel des Gaumens mit seiner reifen süßen gelben naturwüchzigen Frucht vor, auch hier mit feinen, pfeffrigen Bitternoten und einem Akzent von Umani. Mit mehr Luft stellen sich Aromen von Banan

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 kandierte Zitronenzesten, dann auch von Macchia und Wildkräutern. Faszinierend sind Energie und Vibration, die der Diplömate freisetzt und die ihn mit seiner Vielschichtigkeit zu einer raren Erfahrung machen, jetzt noch von jugendlichem Charme geprägt.