

Abbatucci

Faustine Vieilles Vignes, Blanc *VdF*

 2023, 750 ml

 Frankreich, Korsika

 9910239023

 Niellucciu, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 14,5 %



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 Abbattucci ist einer der unangefochtenen Leuchtturm-Betriebe Korsikas und umfasst heute 21 Hektar auf Granitböden. Neben Weinbau betreibt die Domaine auch Oliven-, Obst- und Gemüseanbau sowie Forstwirtschaft und eine eigene Gastronomie. Abbattucci startete quasi als Arche, als man in den 1960er- und 1970er-Jahren die alten autochthonen Sorten bewahrte, während der moderne Weinbau auf internationale Sorten umschwenkte. Da die französischen AOC-Regelungen die Verwendung dieser Sorten nur eingeschränkt zulassen, werden die Weine ausschließlich als Vin de France, also Landwein, vermarktet. Der Betrieb arbeitet nach den Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft und ist Demeter-zertifiziert.

Der 2023 Faustine Rosé Vieilles Vignes ist eine Cuvée aus 90 % Sciaccarellu und 10 % Barbarossa. Die Trauben hierfür wachsen auf gut 100 Metern Meereshöhe auf den granitreichen Böden des Tals. Die Erträge sind mit knapp 25 hl/ha eher niedrig. Es wird frühmorgens gelesen, entrappt und sofort abgepresst. Der Wein wird bei 18 Grad vergoren und anschließend für fünf Monate im Edelstahl ausgebaut, bevor er ungeschönt und nur leicht filtriert gefüllt wird.

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 Abbattucci 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.