CLOS CULOMBU, Lumio (Calvi)

Zwischen Meer und Bergen, wo der Duft von Macchia und Salz in der Luft liegt, schmiegt sich das Weingut **Clos Culombu** in die Hügel der Balagne, der Nodwestecke Korsikas. Seit 1973 widmet sich die Familie **Suzzoni** hier dem Weinbau. Was als Vision des Onkels Paul begann, hat sich zu einem der spannendsten Weingüter Korsikas entwickelt. Heute führt **Etienne Suzzoni** mit seinen Kindern das Erbe fort – mit Leidenschaft, Bodenständigkeit und einem tiefen Respekt für die Insel.

Die Reben wachsen auf kargen **Granitböden**, durchzogen von Sand und Lehm, in unmittelbarer Nähe des Meeres. Diese Mischung schenkt den Weinen jene charakteristische Frische, jene salzige Mineralität, die man sofort mit Korsika verbindet. Angebaut werden heimische Sorten wie **Vermentinu**, **Niellucciu** und **Sciaccarellu** – Trauben, die das wilde Herz der Insel in sich tragen. Clos Culombu arbeitet **biologisch und zunehmend biodynamisch**. Maultierstute *Bianca* zieht leise ihre Bahnen zwischen den Reben, der Keller ist modern, doch die Philosophie bleibt einfach: so wenig Eingriff wie möglich, so viel Ausdruck wie nötig. Hier entstehen Weine mit Seele – klar, lebendig, authentisch korsisch.

Clos Culombu ist mehr als ein Weingut. Es ist ein Stück Korsika in der Flasche – ein Versprechen an alle, die Wein nicht nur trinken, sondern erleben wollen.

Tribbiera Rosé 2025

Die helle Farbe, die an Zwiebelschalen erinnert, lässt zunächst gar nicht an einen Rosé denken, eher an einen Blanc de Noirs. Tatsächlich wird er aus den autochthonen roten Sorten Sciaccarellu (63%) und Niellucciu (37%) mit nur kurzem Hautkontakt abgepresst. Doch schon beim ersten Schnuppern lassen sich zarte rotbeerige Noten erkennen. Am Gaumen begeistert die saftige Frucht mit einem Mix aus gelbem Apfel und Himbeeren, die von einem zarten mineralischen Spiel begleitet werden. Ein Hauch Rest-CO2 macht ihn lebhaft und erfrischend.

Weinsorte:	
Trinken bis:	**2028**
Inhalt:	**0,75 L**
Passt zu:	