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.

Culombu Rosé 2025

Dieser enorm ansprechende Rosé ist ein Spiegelbild der wildromantischen Landschaft Korsikas. Das hoch attraktive, vielschichtige Bukett duftet nach Himbeermark, Rosen und dezent nach Kräutern der Macchia. Die sehr saftige Frucht von hochreifen Himbeeren wird von einer lebhaften reifen Säure getragen, super vielschichtig auch das mineralische Spiel, das seine Herkunft von verwittertem Granit nicht verheimlichen kann. Beeindruckend und sich in die Erinnerung einprägend ist das komplex Finale. Aus den Sorten Niellucciu (25%), Sciaccarellu (45%), Elegante (20%) und Cinsault (10%).

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