

FRIULANO 2019

MARCO SARA SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA



Klarheit
Farbe
Sonstiges

klar
mittleres bis dunkles Strohgelb
-



Intensität

mittel +



Süße
Säure
Bitterkeit
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



Bewertung
Trinktemperatur
Besonderheit

gut
8 bis 10 °C
Bio



ANBAUGEBIET: FRIAUL, ITALIEN

REBSORTE: FRIULANO

PREIS: 12,60 €

AROMEN:
GRÜNER APFEL ◀
GRAPEFRUIT ◀
ZITRONE ◀
MANDARINE ◀
HONIGMELONE ◀
MARACUJA ◀
STERNANIS ◀
BRIOCHE ◀

WINZER

Das Weingut Marco Sara in Friaul wird von dem jungen Paar Marco und Sandra Sara geführt. Es liegt im westlichsten und kühlssten Teil des Bereichs Friuli Colli Orientali. In den Fünfzigerjahren wurde der damalige landwirtschaftliche Betrieb von Marcos Vater gegründet. Nach dem Tod seines Vaters im Jahr 2000 beschloss Marco, den väterlichen Betrieb als reines Weingut weiterzuführen. Marcos Frau Sandra unterstützt ihn seit ihrem Abschluss in Literaturwissenschaften 2004. Über das Anwesen erstrecken sich etwa acht Hektar Wein und vier Hektar Wald. Diese liegen zwischen 175 und 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Julischen Voralpen schützen die Weinberge vor den kalten Nordwinden. Gleichzeitig schafft die milde Luft vom Mittelmeer ein für den Weinbau sehr günstiges Mikroklima. Die hohe und kühle Lage bringt Weine mit einer pikanten Frische und einem animierenden Geschmack hervor. Die beiden haben sich bewusst für den ausschließlichen Anbau von heimischen Rebsorten entschieden. Im Einklang mit der Natur bereiten die Biowinzer aus Leidenschaft eigenständige und äußerst hochwertige Weine.

WEIN

Die ehemals als „Tocai Friulano“ bekannte weiße Rebsorte wurde 2007 durch eine Entscheidung der Europäischen Union in „Friulano“ umbenannt. Der Grund liegt in einem langen Rechtsstreit zwischen Ungarn und Italien aufgrund der Verwechslungsgefahr mit dem ungarischen Süßwein Tokaji. Bis auf den Namen hat sich aber nichts geändert. Dieser rebsortentypische Wein überzeugt mit einer angenehmen Frische, einer milden Säure und einem zarten Aromenspiel aus Zitrusfrüchten, Apfel und Steinobst. Der vollmundige und saftige Weißwein wurde inahltanks vinifiziert und ausgebaut. Er ist unkompliziert und trotzdem nicht banal – ein durchaus trinkfreudiger Wein, der auch Essen wunderbar begleitet.