

# SCHIOPPETTINO 2019

## MARCO SARA SOCIETÀ SEMPLICE AGRICOLA



**Klarheit** klar  
**Farbe** mittleres Rubinrot  
**Sonstiges** -



**Intensität** mittel



**Süße** ● ● ● ● ●  
**Säure** ● ● ● ● ●  
**Bitterkeit** ● ● ● ● ●  
**Körper** ● ● ● ● ●  
**Holzeinsatz** ● ● ● ● ●  
**Tannin** ● ● ● ● ●  
**Komplexität** ● ● ● ● ●  
**Abgang** ● ● ● ● ●



**Bewertung** sehr gut  
**Trinktemperatur** 14 bis 16 °C  
**Besonderheit** Bio



**ANBAUGEBIET:** FRIAUL, ITALIEN

**REBSORTE:** SCHIOPPETTINO

**PREIS:** 15,90 €

**AROMEN:**  
SCHWARZE KIRSCHEN <  
BLAUE PFLAUME <  
GETROCKNETE PFLAUME <  
SCHWARZE JOHANNISBEERE <  
ROTE JOHANNISBEERE <  
ROTE KIRSCHEN <  
ZIMT <  
MANDEL <  
VANILLE <  
ZEDERNHOLZ <  
RAUCH <

# WINZER

Das Weingut Marco Sara in Friaul wird von dem jungen Paar Marco und Sandra Sara geführt. Es liegt im westlichsten und kühlfsten 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

Oh, hätten wir Dich doch schon früher kennengelernt! Der Schioppettino von Marco Sara hat kurzer Hand unser Herz erobert. Nicht umsonst wird er auch „roter Botschafter des Terroirs“ genannt. Auch Schioppettino ist eine alteingesessene Rebsorte des Friauls. Marcos und Saras 20 bis 60 Jahre alten Schioppettino-Reben wachsen auf Sandböden bis zu 300 Meter über dem Meeresspiegel. Die Trauben wurden im Oktober per Hand gelesen und 25 Tage in Stahltanks auf der Maische spontan vergoren bevor Sie anschließend in großen Holzfässern und Barriques reifen. Wir freuen uns sehr, Ihnen einen neuen Liebling zu präsentieren. Der Wein ist charaktvoll und elegant, intensiv und fruchtbetont, kühl und würzig, leicht und verführerisch. Sein Tannin ist sehr fein und samtig. Er duftet nach saftiger Kirsche, roten Johannisbeeren und getrockneter Pflaume. Zudem finden sich auch zarte Aromen die vom Ausbau im Holz stammen (ein Hauch Vanille, Toast und Zedernholz). Der Schioppettino passt ideal zu einer schier endlosen Palette unterschiedlichster Speisen oder schmeckt einfach auch so! ;o)