

# FRIULANO ERBA ALTA 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**

ausgezeichnet  
10 bis 12 °C  
Bio



**ANBAUGEBIET:** FRIAUL, ITALIEN

**REBSORTE:** FRIULANO

**PREIS:** 16,90 €

**AROMEN:**  
GRÜNER APFEL ◀  
ZITRONE ◀  
GRAPEFRUIT ◀  
ROTER PFIRSICH ◀  
GRUENE BIRNE ◀  
HONIG ◀  
BANANE ◀  
ANANAS ◀  
BUTTER ◀  
ZEDERNHOLZ ◀

# 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

Was für ein kraftvoller und intensiver Weißwein! Der Friulano Erba alta ist ein enorm komplexer und im Abgang langer Wein mit einer herrlichen Cremigkeit. Die Trauben wurden im September 2017 per Hand in mehreren Leseegängen geerntet. Die absolute Besonderheit ist, dass rund 30% edelfaule Tauben (Botrytis) mit verarbeitet wurden. Der Ausbau des Weins erfolgte dann sowohl in großen Holzfässern als auch in gebrauchten Barriques. Der Wein erinnert an Salbeihonig, kandierte Früchte und reife Nektarine. Er ist gleichzeitig enorm frisch und kraftvoll. Die Noten von Holz sind unaufdringlich und wunderbar eingebunden. Als Essensbegleiter macht er eine sehr gute Figur zu Kalbfleisch, gegrilltem Geflügel und unterschiedlichen vegetarischen Gerichten mit Käse.