

EIN FÜLLHORN FEINER WEINE

Die Weinbauregionen des Friaul können mit ihren Weißweinen begeistern: Pinot Grigio, Sauvignon Blanc oder Chardonnay sind top, aber auch Friulano, Ribolla und Malvasia können überzeugen. Und immer öfter stößt man auch auf spannende Rote ...

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER



In weiten Teilen der Region Friaul-Julisch Venetien wird Wein angebaut. Die Spitzenprodukte kommen aus dem Hügelland im Osten der Region, hart an der Grenze zu Slowenien. Das Friaul wird geschätzt für seine fülligen, saftigen Weißen – neben Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Weißburgunder sind das lokale Sorten wie Friulano, Ribolla Gialla und Malvasia, die an Profil gewonnen haben. Aber auch hier macht sich der Klimawandel bemerkbar. So entstehen immer mehr hervorragende Rotweine. Neben Merlot und Cabernet (Sauvignon und Franc) dominieren die lokalen Sorten Schiopettino, Refosco und Pignolo.

Vie di Romans in Mariano del Friuli gilt schon lange als erste Adresse für Weißweine. Der Isonzo hat hier, am Fuß der Hügel, in Millionen Jahren einen sehr durchlässigen, kargen und mineralstoffreichen Boden aufgeschichtet. Winzer Gianfranco Gallo achtet darauf, die natürlichen Bodenschichtungen intakt zu belassen und hat so eine Reihe von Lagen ausgemacht. Aus der Lage Vie di Romans, gleich neben seinem Keller, stammt der Siegerwein unserer Trophy, der Chardonnay Vie di Romans 2017.

An zweiter Stelle – und das ist eine Überraschung im Friaul – ein Rotwein, der Gian 2015, ein reinsortiger Merlot von Lis Fadis. Der Betrieb ist noch jung, der erste Wein wurde 2010 erzeugt. Umso erstaunlicher die Qualität. Knapp zehn Hektar in den Hügeln um Prepotto und Spessa in den Colli Orientali umfasst das Weingut. Winzerin Vanilla Plotzner kommt aus einer Familie mit Weintradition, arbeitete aber Zeit ihres Lebens in anderen Berufen. Doch anstatt in Pension zu gehen, wollten sie und ihr Mann sich den lange gehegten Wunsch vom eigenen Weingut erfüllen. Das ist rundum gelungen!

An dritter Stelle folgt wieder ein Weißer aus dem Isonzo-Gebiet, der Confini 2015 von Lis Neris. Alvaro Pecorari bewirtschaftet sein Weingut nahe Gorizia in der fünften Generation. Lis Neris ist eigentlich bekannt für seine reinsortigen Weine aus Pinot Grigio, Sauvignon Blanc oder Chardonnay. Ganz anders hingegen der Confini. Alvaro Pecorari verwendet dafür einen Sortenmix, wie es ihn kein zweites Mal gibt: Pinot Grigio, Gewürztraminer und Riesling. Während der Pinot Struktur einbringt, steuert der Gewürztraminer Fülle und Aromatik bei, der Riesling gibt Rasse und Saftigkeit – überzeugend! >



PLATZ

CHARDONNAY VIE DI ROMANS
FRIULI ISONZO DOC 2017
VIE DI ROMANS
Strömt ruhig dahin, salzig
und tiefgründig.

In den Hügeln an der Grenze zu Slowenien gedeihen spannende Weißweine.

LEGENDE

- Weißwein, trocken
- Rotwein, trocken
- 95–100 Klassiker
- 93–94 ausgezeichnet
- 91–92 exzellent
- 88–90 sehr gut
- 85–87 empfehlenswert

Trophy Friaul

96

● **Chardonnay Vie di Romans Friuli Isonzo DOC 2017, Vie di Romans**
 Funkelndes, lebhaftes helles Goldgelb. Sehr intensive und vielschichtige Noten, duftet nach Kamille, Ananas und Mango, im Hintergrund nach hellem Butterkaramell. Sehr präzise, feine Frucht, strömt ruhig dahin, ausgewogen, breitet sich im hinteren Verlauf mächtig aus, salzig und tiefgründig, sehr langer Nachhall.
Gottardi, Innsbruck; Jacopini, Neunkirchen; Trinkwerk, Linz; Vinothek Brancaia, Zürich, € 28,-

95

● **Gian FCO DOC 2015, Lis Fadis**
 Sattes Rubin-Granat. Eröffnet mit Noten nach Gewürznelken und Zimt, dazu viel Tabak, im Hintergrund viel Brombeere und Cassis. Blüht am Gaumen mächtig auf, viel präsent, dichtes Tannin, dazu satte, dunkle Beerenfrucht, lang und mit festem Druck im Finale.
lisfadis.com, € 60,-

● **Confini 2016, Lis Neris**
 Intensives, funkelndes Strohgelb mit grünen Nuancen. Sehr intensive und üppige Nase, satte Noten nach Rosenblättern, dazu Litschi und Lindenblüten, auch gute Frische. Breitet sich am Gaumen kraftvoll aus, zeigt da auch wieder viel Rosenblätter, dazu satte Noten nach Gewürznelken und weißem Pfeffer, frische Säure gibt Spannung, vielschichtig.
Segnitz, Weyhe; Cavetta, Pfäffikon; Bottega del Vino, Romanshorn, € 32,50

94

● **Pignolo Riserva FCO DOC 2009 Gigante**
 Funkelndes, intensives Rubin-Granat. Sehr intensive und ansprechende Nase, viel reife

2. PLATZ

**GIAN FCO DOC 2015
 LIS FADIS**
 Dichtes Tannin, dazu satte,
 dunkle Beerenfrucht.



Zwetschge und Brombeere, gepaart mit balsamischen Noten. Am Gaumen viel kerniges Tannin, öffnet sich in vielen Schichten, wirkt noch überaus jung und kann weitere Lagerung vertragen, herzhaft und eigenständig.

Borgovecchio, Balerna, € 18,-

● **Piere Sauvignon Friuli Isonzo DOC 2017, Vie di Romans**

Funkelndes Strohgelb mit grünen Nuancen. Sehr präzise Nase mit Noten nach Feuerstein, dann Stachelbeere, Salbei und Kapernblättern. Zeigt am Gaumen schönes Spiel, saftig und salzig, präsenfrucht, sehr langer Nachhall, funkelt.

Gottardi, Innsbruck; Jacopini, Neunkirchen; Trinkwerk, Linz; Vinothek Brancaia, Zürich, € 28,-

● **Klin Collio Bianco DOC 2015 Primosic**

Sattes, funkelndes Goldgelb. Sehr klare und intensive Nase, nach Ananas und Mango, etwas Banane und Mirabelle im Hintergrund. Verbindet am Gaumen gekonnt Fülle mit Frische, sehr viel saftige Frucht, satter Druck, im Finale feine Karamellnoten.

Wagner, Laakirchen; Weibel, Thun, € 38,-

● **BIO Arbis Blanc 2017 Borgo San Daniele**

Funkelndes, helles Strohgelb. Ansprechende und intensive Nase, nach baumreifem Apfel, etwas hellem Honig, Orangenschalen im Hintergrund. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt gute Spannung, viel saftige Frucht, salzig und lange.

borgosandaniele.it, € 40,-

● **Picolit FCO DOC 2012, Butussi**

Leuchtendes, intensives Rotgold. Vielschichtige, einladende Nase, nach getrockneten Marillen, Datteln und Rosinen, dazu feine Würze. Am Gaumen sehr intensiv, zeigt einen ganzen Korb an getrockneten Früchten, feiner Schmelz, im Finale nach würzigem Waldhonig.

butussi.it, € 50,-

● **Pavar Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2013, Lis Fadis**

Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett. Sehr intensive und einprägsame Nase, satt nach Brombeeren, schwarzem Trüffel, eingelegte Oliven, dunkle Schokolade. Dichtmaschiges Tannin am Gaumen, baut sich in vielen Schichten auf, saftige, dunkelbeerige Frucht, im Finale salzig und mit gutem Fluss.

lisfadis.com, € 70,-

93

● **Sottocastello Bianco FCO DOC 2016 Vigna Traverso**

Sattes, funkelndes Gelb-Grün. Sehr ansprechende Nase, mit Noten nach frischem Pfirsich, etwas Mango, im Hinter-



3. PLATZ

**CONFINI 2016
 LIS NERIS**
 Nach Rosenblättern, Gewürznelken
 und weißem Pfeffer.

grund nach Bienenwachs. Baut sich am Gaumen schön auf, fester Druck, viel gelbe Frucht, im Nachhall feine Karamellnoten. **Sacripanti, Wettingen; Vinoversum Gatti, Neftenbach; Wein & Wein, Graz; Hasenbring, Soest, € 14,60**

● **Luisa Sauvignon 2018, Tenuta Luisa**
Leuchtendes Strohgelb mit grünen Nuancen. Spannende Nase mit Noten nach Feuerstein, dann Stachelbeere und Tomatenblättern. Zeigt am Gaumen gute Spannung, saftig und salzig, spannt einen weiten Bogen. **Vinum Distribution GmbH, Landau; La Torre, Poschiamo, € 15,-**

● **Schioppettino di Prepotto FCO DOC 2016, Vigna Traverso**
Sattes, tiefes Rubin, leichter Violettschimmer. Eröffnet mit herzhaften, erdigen Noten, viel Tabak und schwarzer Trüffel, etwas dunkle Schokolade, dann auch schöne pfeffrige Noten. Zeigt am Gaumen viel griffiges, gut eingebundenes Tannin, herzhaft würzige Noten, sehr eigenständiges Profil, langer Nachhall. **Sacripanti, Wettingen; Vinoversum Gatti, Neftenbach; Wein & Wein, Graz; Hasenbring, Soest, € 16,50**

● **Sauvignon FCO DOC 2018, Gigante**
Funkelndes, kräftiges Strohgelb. In der Nase viel präsenzte Frucht, Mirabellen, Stachelbeere, dazu Holunderblüten. Vibriert am Gaumen, salzig, gelbe Fruchtnoten auch da, breitet sich satt aus, ohne zu üppig zu werden, fein und ausgewogen im Finale. **Borgovecchio, Balerna, € 18,-**

● **Biancosesto FCO DOC 2017 La Tunella**
Funkelndes, intensives Strohgelb. Sehr ansprechende, intensive Nase mit frischen Noten, etwas Bergamotte und Zitrone, dazu frischer, saftiger Apfel, leicht nach Estragon im Hintergrund. Auch am Gaumen viel saftige Frucht, Mango und Grapefruit, salzig, langer Nachhall. **latunella.it, € 18,70**

● **Friulano Vigneto Storico FCO DOC 2018, Gigante**
Intensives Strohgelb mit funkelndem Reflex. Zarte Nase, verhaltener Duft, etwas Pfirsich und Banane. Am Gaumen fein cremig, zartfeiner Schmelz, druckvoll, zartbittere Nuance, animierend. **Borgovecchio, Balerna, € 21,-**

● **Picol 2017, Lis Neris**
Funkelndes Strohgelb mit grünen Noten. Intensive Nase mit Noten nach Salbei und Tomatenblättern, viel Stachelbeere. Funkelt am Gaumen, schönes Spiel, saftige, sehr präsenzte Frucht, viel Saft im Finale. **Segnitz, Weyhe; Cavetta, Pfäffikon; Bottega del Vino, Romanshorn, € 22,50**

● **Gris Bianco Friuli Isonzo DOC 2017 Lis Neris**
Intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Einprägsame Nase, nach Pfirsichkompott, dann saftige Birne, im Hintergrund etwas Gewürznelke, Feuerstein. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel reife gelbe Frucht, dazu salzig und mit guter Spannung, sehr langer Nachhall. **Segnitz, Weyhe; Cavetta, Pfäffikon; Bottega del Vino, Romanshorn, € 22,50**

● **Flors di Uis Bianco Friuli Isonzo DOC 2017, Vie di Romans**
Funkelndes, sattes Strohgelb. Sehr präzise und ansprechende Nase, nach Bergamotte und frischem Pfirsich, etwas Gewürznelke und Muskatnuss im Hintergrund. Saftig

und vielschichtig am Gaumen, zeigt gutes Volumen, zugleich auch saftig und mit gutem Trinkfluss ausgestattet.

Gottardi, Innsbruck; Jacopini, Neunkirchen; Trinkwerk, Linz; Vinothek Brancaia, Zürich, € 24,50

● **Rosazzo Friulano DOCG 2017 Ronco delle Betulle**
Leuchtendes, helles Strohgelb. Sehr intensive und einladende Nase, eröffnet mit Noten nach getrockneten Almkräutern, würzig und spannend, dann nach Birne und Weißdorn. Am Gaumen stoffig, breitet sich gut aus, sehr saftig und mit festem Druck. **Vini d'Amato, Basel; Weinphilo, Linz; Pedrini Vini, Faido; Weinkultur Ernst, Weiz, € 25,-**

● **Scuro Rosso FCO DOC 2016, Scubla**
Satt funkelndes Rubin. Intensive Nase mit Noten nach Brombeeren und Heidelbeeren, im Hintergrund Tabak und schwarze Oliven. Satt und stoffig in Ansatz und Verlauf, viel reife Beerenfrucht, dazu griffiges, eingebundenes Tannin, kernig und lange. **Del Fabro, Wien; Vini d'Amato, Basel; Viwa Club, Morges, € 25,-**

IHR CHAMPAGNER SPEZIALIST IN WIEN

FINE & RARE CHAMPAGNES

Tauchen Sie ein in die
Welt der Champagner!

Entdecken Sie außergewöhnliche
Champagner bei einer unserer
Verkostungen!

Online Shop & Termine:
ZERODOSAGE.AT



Un jour en France

DELIKATESSEN AUS FRANKREICH

Westbahnstraße 9
1070 Wien

UNJOURENFRANCE.AT

● **Dessimis Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 2017, Vie di Romans**

Strahlendes, intensives Orange Kupfer. Tolle Nase nach reifem Pfirsich gepaart mit edlen Holzaromen, satt, zarter Rauch, einladend. Am Gaumen ausgewogen und sanft, spannt sich füllig mit komplexem Aufbau über die Zunge, tolle Säure, packendes Finale, nach Mandarine.

Gottardi, Innsbruck; Jacopini, Neunkirchen; Trinkwerk, Linz; Vinothek Brancaia, Zürich, € 28,-

● **Schioppettino di Prepotto FCO DOC 2011, La Viarte**

Funkelndes, intensives Rubin mit leichtem Violett. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach grünem Pfeffer und Kardamom, etwas Currykraut, dann auch satte Brombeeren. Kompakt und dicht in Ansatz und Verlauf, herzhaftes, zupackendes Tannin, im Finale fester Druck. **laviarte.it, € 28,-**

● **Montsclapade FCO DOC 2015 Dorigo**

Glänzendes, sattes Rubin mit feinem Granatschimmer. Intensive und vielschichtige Nase, zeigt Noten nach Tabak, schwarzer Olivenpaste, etwas Sandelholz und schließlich Cassis. Am Gaumen stoffig und mit guter Dichte ausgestattet, viel klare, präsenzte Frucht, griffiges Tannin, das den Wein trägt, saftig und herzhaft.

Wein & Co., Wien; Transgourmet Österreich, Traun, € 30,-

● **BIO Duality Sauvignon Blanc FCO DOC, Specogna**

Funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen. Zeigt in der Nase viel reife Frucht, nach weißem Pfirsich und Stachelbeere. Stoffig am Gaumen, entfaltet sich mit feinem Schmelz, rund und ausgewogen, im Nachhall cremig.

Scala Vini, Leissingen, € 30,-

● **Lis 2016, Lis Neris**

Funkelndes Strohgelb mit leichten Grünnuancen. Vielschichtige Nase mit Noten nach Küchenkräutern, viel Estragon und Majoran, dann satte gelbe Fruchtnoten. Funkelt am Gaumen, betont salzige Noten, zeigt im hinteren Verlauf viel gelbe Fruchtnoten, im Finale nach Bienenwachs.

Segnitz, Weyhe; Cavetta, Pfäffikon; Bottega del Vino, Romanshorn, € 32,50

● **Ribolla di Oslavia Riserva Collio DOC 2016, Primosic**

Leuchtendes, intensives Bernstein. Öffnet sich mit Noten nach würzigem Waldhonig, Himbeere und getrockneten Kräutern. Zeigt am Gaumen gute Spannung, feiner, gut eingebundener Gerbstoff gibt dem Wein Volumen, im Finale fester Druck.

Wagner, Laakirchen; Weibel, Thun, € 38,-

● **Uve Carate FCO DOC 2013 Castello di Buttrio**



Zeit der Reife: Gewölbekeller auf Russiz Superiore.

Funkelndes Rubin mit feinem Granatrand. Satte Nase, zeigt reife Brombeeren, getrocknete Steinpilze und Zwetschgen. Breitet sich am Gaumen satt aus, viel kerniges, präsenztes Tannin, dunkle Beerenfrucht, im Finale feine Würze.

Vinizia, Ludwigsburg, € 50,-

● **Santuari FCO DOC 2016, Butussi**

Sattes, kraftvolles Rubin. Eröffnet mit feinen würzigen Noten, nach Kardamom und Lorbeerblatt, dann Cassis, Granatapfel und Holunderbeere. Am Gaumen geschmeidig und weit, entfaltet sich mit viel feinmaschigem Tannin, gute Spannung, im Finale anhaltend und saftig. **butussi.it, € 55,-**

● **Oblin Blanc Venezia Giulia IGT 2017 Polencic**

Funkelndes, sattes Strohgelb. Anregendes Spiel von reifer gelber Frucht und feinen Gewürzen. Geschmeidig und rund im Ansatz, baut sich gut auf, viel reife, satte Frucht mit gutem Schmelz, satt und stoffig. **polencic.com, Preis: k. A.**

92

● **Friulano Friuli DOC 2018, Obiz**

Intensives Strohgelb mit brillantem Reflex. In der Nase tiefgründig und intensiv, nach Pfirsich-Tee, reifem gelben Steinobst, sonnengereifter Banane, Birne, ein goldener Obstkorb. Am Gaumen frisch, saftig, mit zartem Schmelz, gewisse Fülle, nicht üppig, klar und feinfließend bis ins Finale.

Milena Weinhandlung, Hünx; Bacchus, Hermagor, € 8,-

● **Martagona Sauvignon FCO DOC 2018, Monviert**

Funkelndes helles Strohgelb. Eröffnet in

der Nase mit reifen Fruchtnoten, nach Mirabellen und Birnen, etwas Salbei. Zeigt sich am Gaumen saftig, im hinteren Verlauf dann schöner Biss.

Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Pachmayr Otto, Oberhaching; Casale Antonio, Asperg, € 9,80

● **Pinot Bianco Collio DOC 2018 Alessio Komjanc**

Funkelndes helles Strohgelb. Sehr schöne und klare Nase, nach frischer Williamsbirne, etwas Apfel, ansprechend. Saftig, zeigt sehr gute Spannung, klare Frucht, langer Nachhall. **Rindchens Weinkontor, Hamburg, € 10,-**

● **Bratje Bianco Collio DOC 2018 Alessio Komjanc**

Funkelndes, helles Strohgelb. Intensiv und unmittelbar in der Nase, Noten nach hellem Honig, Apfel und etwas Banane. Sehr saftig in Ansatz und Verlauf, feine Frucht mit süßem Schmelz. **Rindchens Weinkontor, Hamburg € 15,-**

● **Malvasia Friuli DOC 2018, Gigante**

Funkelndes, sattes Gelb-Grün. Fein gezeichnete, ansprechende Nase, Noten nach Mango, Harz und Senfsaat. Am Gaumen spannend und vielschichtig, zeigt präsenzte Frucht, schönes Spiel. **Borgovecchio, Balerna, € 16,-**

● **Pinot Grigio FCO DOC 2018, Gigante**

Leichtes Rosa mit viel Kupfer. In der Nase nach Hagebutten und Orangenzensten, Steinobst und Mandarine. Am Gaumen ausgewogen und klar, zeigt sich mit schönem Saft, mineralischem Touch und klarer Säure, fließt schön dahin, lange und präzise. **Borgovecchio, Balerna, € 16,-**

● **Vignis di Siris Friuli Isonzo DOC 2017 Drius**

Funkelndes, sattes Strohgelb mit grünen Noten. Eröffnet mit ansprechenden duftigen Noten, leicht nach Honigblüten, dann nach Orangenblüten, leicht und erfrischend wie ein Sommerwind. Am Gaumen gute Konzentration, viel präsenzte, gelbe Frucht, im Finale feiner Schmelz.

Weinimport Handels GmbH, Stuttgart; La Vinoteca, Wetzlar, € 17,-

● **Col Matiss Sauvignon FCO DOC 2017 La Tunella**

Leuchtendes, sattes Strohgelb. Intensive Nase, zeigt Noten nach Salbei, weißem Pfirsich und Holunderblüten. Am Gaumen geschmeidig und rund, breitet sich satt aus, feiner Schmelz, im Nachhall nach weißer Schokolade. **latunella.it, € 17,20**

● **Tureis Venezia Giulia IGT 2016 Pitars**

Funkelndes, helles Goldgelb. Intensive und ansprechende Nase, nach Marille, Kamille, etwas Mango, im Hintergrund frische Zitrusnoten. Am Gaumen ansprechend, alle Komponenten zeigen sich gut integriert, salzig, im Finale frisch und mit gutem Druck. **pitars.it, € 19,-**

● **Sauvignon Collio DOC Borgo Conventi**

Glänzendes, helles Strohgelb. Sehr klare und ansprechende Nase, nach Holunderbeeren, Mirabellen und weißem Pfirsich. Am Gaumen sehr klar herausgearbeitete Frucht, öffnet sich mit festem Druck, rund und anhaltend im Finale.

Pellegrini GmbH, Landau; Jagerhofer Import, Buch, € 19,-

● **I Ferretti Friulano Isonzo del Friuli DOC 2017, Tenuta Luisa**

Leuchtendes, klares Strohgelb. In der Nase nach Marille, Blütenhonig, Ananas, leicht nach Wachs, vielschichtig. Am Gaumen mit toller Säure und klarem Trunk, baut sich langsam und vielschichtig auf, animierend und charaktervoll, im Finale mit Druck. **Vinum Distribution GmbH, Landau; La Torre, Poschiamo, € 19,40**

● **Pinot Grigio Collio DOCG 21018 Fruscalzo**

Funkelndes, intensives Strohgelb mit feinem Rotschimmer. Klare und einladende Nase mit Noten nach Birne und Lindendblüten. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt schönes Spiel, gute Frucht, gepaart mit gut eingebundener Säure, gibt Frische. **fruscalzo.it, € 20,-**

● **Manditocai Friulano Collio DOC 2018, Livon**

Strahlendes, intensives Strohgelb. In der Nase nach edlen Würzetönen, weiße Schokolade, leicht buttrig, nach Banane und Vanilleschote, dann nach nassem Stein und

Salz, vielschichtig. Am Gaumen mit viel sahniger Creme, schmelzig, mit guter Säure, lebendig, jung und dennoch füllig, harmonisch, mit langer Voraussicht. **Consigliovini, Düsseldorf; La Mercantile Scardovi, Wien; Tamborini, Lamone € 21,50**

● **Chardonnay FCO DOC 2017, Dorigo**
Leuchtendes, sattes Strohgelb. Präsentiert sich mit offener, einladender Nase, etwas Karamell, dann viel Butter und Honigmelone. Geschmeidig in Ansatz und Verlauf, Holz ist präsent aber sehr gut eingearbeitet, im Finale fester Druck. **Wein & Co., Wien; Transgourmet Österreich, Traun, € 25,-**

● **Pomedes Bianco FCO DOC 2017 Scubla**
Funkelndes, sattes Strohgelb. Zeigt schönes Spiel in der Nase, etwas Minze, Pfirsich und Grapefruit. Saftig und gehaltvoll in Ansatz und Verlauf, fester Druck im Finale. **Del Fabro, Wien; Vini d'Amato, Basel; Viva Club, Morges, € 25,-**

● **Mongris Pinot Grigio Riserva Collio DOC 2016, Marco Felluga**
Strahlendes Zitronengelb. Elegante Nase, zart rauchig, nach Salz, Wachs, Banane, reifem Pfirsich. Fülliger Gaumen, breitet sich mit edlen Vanille-Tönen aus, viele Schichten, mit Druck, lange. **Schlumberger, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Transgourmet Österreich, Traun, € 30,-**

● **BIO Oltre Rosso FCO DOC, Specogna**
Funkelndes Rubin mit leichtem Violett- rand. Feine, duftige Nase, nach Holunderbeeren und Granatapfel. Am Gaumen geschmeidig und rund, zeigt viel präsen te Frucht, griffiges Tannin, im Finale leicht speckige Noten. **Scala Vini, Leissingen, € 30,-**

● **Sauvignon Riserva Russiz Superiore Collio DOC 2016, Marco Felluga**
Glänzendes Strohgelb mit leichtem Grün schimmer. Fein gezeichnete Nase, nach Stachelbeere, Tomatenblättern und Nektarine. Breitet sich am Gaumen schön aus, viel saftige Frucht, gute Spannung, im Finale langer Nachhall. **Schlumberger, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Transgourmet Österreich, Traun, € 39,-**

● **Genesis FCO DOC 2018, Butussi**
Funkelndes, aufhellendes Strohgelb. Ansprechende und reiche Nase, zeigt Noten nach Mirabellen, weißem Pfeffer und weißem Pfirsich. Breitet sich am Gaumen schön aus, viel saftige Frucht, im hinteren Verlauf eine Würze, salzig. **butussi.it, € 40,-**

● **Bergul FCO DOC 2012, Lis Fadis**
Sattes, tiefdunkles Rubin. Dichte und intensive Nase mit satten Noten nach Brom-

beere und Cassis, unterlegt von edler Bitterschokolade. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, breitet sich aus mit feinmaschigem Tannin, im Finale dezente Karamellnoten. **lisfadis.com, € 40,-**

● **Godje FCO DOC 2016, Butussi**
Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violett schimmer. Gibt sich zu Beginn etwas verschlossen, viel Tabak und schwarzer Trüffel, dahinter viel Holunderbeere. Griffiges, dichtes Tannin am Gaumen, betont würzige Noten, im Finale nach schwarzem Pfeffer. **butussi.it, € 50,-**

● **BIO Friulano Riserva FCO DOC 2016 Specogna**
Intensives, leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach nassem Stein, einem Hint Petrol, Banane und reifer Golden Delicious, Bienenwabe. Öffnet sich am Gaumen mit viel Schmelz, satt und vielschichtig, spannt einen weiten Fächer, lange. **Scala Vini, Leissingen, € 65,-**

91

● **Pinot Grigio Friuli DOC 2018, Alturis**
Leuchtend-brillantes Strohgelb. In der Nase nach Birnenjoghurt, Banane und etwas Macchia-Kräutern. Am Gaumen nach exotischen Früchten mit toller Kräuter note, saftig und klar, spannt sich schön über die Zunge, harmonischer Abgang. **alturis.it, € 8,50**

● **Ca' Lisetta Prosecco Extra Dry DOC I Magredi**
Helles, brillantes Weißgold mit anhalten der Perlage. Einladende Nase, nach grünem Apfel, saftiger Birne und weißen Blüten. Am Gaumen ausgewogen mit gut integrierter Perlage, saftig, viel Frucht, im Finale relativ trocken für einen Extra Dry. **Remimag, Rothenburg, € 8,50**

● **Pinot Grigio Friuli DOC 2018 Modeano**
Intensives Weißgold mit einem Hauch Rost. Satte Nase nach reifer Banane und Pfirsich, Holunderblüten, einen Hauch Waldbeeren. Im Mund ausgewogen und satt, spannt ein sattes Kleid auf, guter Druck, fruchtig auch im Finale. **modeano.it, € 8,50**

● **Martagona Pinot Grigio FCO DOC 2018, Monviert**
Intensives Strohgelb mit kupfernem Schimmer. In der Nase Aromen von Pfirsich-Tee, Steinobst und reifem Apfel, leicht nach Wiesenkräutern. Zeigt am Gaumen packenden Ansatz und Verlauf, sehr trocken, spürbares, gut eingebundenes Tannin gibt Struktur, langes Finale. **Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Pachmayr Otto, Oberhaching; Casale Antonio, Asperg, € 8,90**

● **Pinot Grigio FCO DOC 2018 Scarbolo**
Leuchtendes Strohgelb mit kupfernem Reflex. Nach Banane und rosa Pfirsich in der Nase, gelbfruchtig, leicht salzig. Am Gaumen cremig und geschmeidig, zeigt satten Trunk, trockener Abgang mit salzigem Nachhall. **Bremer, Braunschweig, € 9,-**

● **Pinot Grigio Friuli DOC 2018 De Lorenzi**
Strahlendes Zitronengelb. Nach Holunderblüten, Zitronenzesten, weißem Pfirsich. Saftig am Gaumen mit animierender Säure, spannungsgeladen, trinkt sich gut, vor allem als Speisenbegleiter. **Grape Agents GmbH, Backnang € 9,50**

● **Rigole Rosso Trevenezie IGT Tomasella**
Leuchtendes Rubin mit hellem Rand. Zeigt in der Nase ansprechende, intensive Noten nach reifen Himbeeren, dazu feine Gewürze. Am Gaumen rund und geschmeidig, saftige Frucht und herzhaftes Tannin. **tenutetomasella.it, € 10,-**

● **Pinot Grigio FCO DOC 2016 Marina Danieli**
Intensives Kupferorange. In der Nase nach Joghurt, Siegelack, Zitrone, Wiesenkräuter. Am Gaumen ausgewogen mit frischer Säure, die gut eingebaut ist, spannt sich klar auf, minimales Tannin gibt Druck, trinkt sich sehr gut. **Bremer, Braunschweig; Danieli Weinhandlung, Wallisellen, € 11,-**

● **BIO Sauvignon Venezia Giulia IGT 2019, Venchiarezza**
Helles, funkelndes Grau-Gelb. Sehr duftige und klare Nase, nach Tomatenblättern und Holunderblüten, auch Salbei. Sehr saftig am Gaumen, breitet sich gut aus, salzig, mit feinem Schmelz im Finale. **Weinfleck, Memmingen, € 12,-**

● **Pinot Grigio Prestige Friuli Grave DOC 2018, San Simone**
Leuchtendes, strahlendes Zitronengelb. In der Nase intensiv nach Zitronenzesten, leicht nach weißen Blüten. Am Gaumen knackig nach Birnen, klar, mineralisch-saftig, spannungsvoll mit einem fruchtigen Twist im Nachhall. **Francimport, Mannheim; Scherer Buhler, Meggen; Transgourmet Österreich, Traun, € 12,-**

● **Friulano Collio DOC 2018 Alessio Komjanc**
Sehr helles, strahlendes Strohgelb. In der Nase nach Holunderblüten, Zitrone, leicht nach Salz. Am Gaumen spannungsvoll und saftig, öffnet sich auf zitronigen Aromen, knackig und frisch bis ins Finale. **Rindchens Weinkontor, Hamburg € 12,-**

● **Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 2018 I Feudi di Romans**
Leuchtendes Strohgelb mit einem Tropfen Kupfer. Deutlich nach frisch gepresstem Orangensaft in der Nase, etwas Zitrone, kleine roten Beeren ergänzen das Bukett. Am Gaumen sehr frisch und klar, zeigt leichtes Salz, wirkt mineralisch, spannend. **Wein Wolf, Salzburg; Vergani, Zürich, € 12,-**

● **Sauvignon Collio DOC, Zorzon**
Funkelndes, intensives Strohgelb. Sehr feine und duftige Nase, nach Stachelbeere, Holunderblüten und Salbei. Rund und ausgewogen am Gaumen, viel reife Frucht, saftiges Finale. **zorzon.it, € 12,-**

● **Pinot Grigio FCO DOC 2018 Cantarutti**
Intensives, sattes Hellgold. In der Nase zarte Butternoten, Haselnuss, Wiesenkräuter, leicht nach Heu. Am Gaumen sehr saftig, präzise, kühle Frucht, zieht sich geradlinig über die Zunge, harmonisch in Ansatz und Verlauf, tolle Säure im Nachhall. **Weinhandel Daniel Horat, Brunnen; Vini e Vetro GbR, Ahrensböck, € 13,-**

● **Friulano FCO DOC 2018, Cantarutti**
Strahlendes Strohgelb. Zeigt in der Nase schönen Duft nach Limone, weißem Pfirsich, leicht salzig. Fein ausgewogener Gaumen mit Nuancen nach Ananas, mittlerer Körper, trinkt sich fein, guter Speisenbegleiter. **Weinhandel Daniel Horat, Brunnen; Vini e Vetro GbR, Ahrensböck € 13,-**

● **Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 2018 Drius**
Leuchtendes, brillantes Strohgelb. Hat feinen Pink-Grapefruit-Duft in der Nase, leicht salzig, zitronig. Am Gaumen klar und geschmeidig, zeigt filigranen Schmelz, gewisser Saft, harmonischer Abgang, gute Länge und Struktur. **Weinimport Handels GmbH, Stuttgart; La Vinoteca, Wetzlar € 13,50**

● **Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2016, Ronco delle Betulle**
Funkelndes dunkles Rubin-Violett. Duftet nach Holunderbeeren und Cassis. Rund und ausgewogen im Ansatz, öffnet sich dann mit herzhaften, zupackendem Tannin, baut sich gut auf, im Finale fester Druck. **Vini d'Amato, Basel; Weinphilo, Linz; Pedrini Vini, Faido; Weinkultur Ernst, Weiz, € 14,-**

● **Redmont Merlot Collio DOC 2018 Ferruccio Sgubin**
Dunkles Rubin mit leichtem Granatschimmer. Eröffnet mit Noten nach schwarzem Trüffel, etwas Rote Rüben, dazu Zwetschgen. Am Gaumen dicht und satt, breitet sich schön aus, viel süßer Schmelz, geschmeidiges Tannin, würziges Finale. **ferruciosgubin.it, € 15,-**

● **Traminer Aromatico Venezia Giulia IGT 2018, Terre Rosse**

Glänzendes Strohgelb mit leichtem Roschimmer. Sehr klare und ansprechende Nase, intensiv nach Rosen und feinen Gewürznelken, hocharomatisch. Am Gaumen funkelnd und frisch, exotische Frucht, dabei aber auch gute Säure.
terrerossewines.com, € 15,-

● **Sauvignon Blanc Isonzo del Friuli DOC 2018, Masut da Rive**

Funkelndes, intensives Strohgelb. Ansprechende Nase mit Noten nach Stachelbeere und Holunderblüten. Saftig und klar in Ansatz und Verlauf, zeigt schön herausgearbeitete Frucht, im Finale nach Salbei.
Tarbiana - Food & Wine UG, Stutensee € 15,-

● **Ribolla Gialla FCO DOC 2018 Ronco delle Betulle**

Zart goldgelbe Farbe mit hellen, kupferfarbenen Reflexen. In der Nase nach Jod, Orangenzesten, Salz, im Nachhall nach Lack und einer Prise Klebstoff. Zeigt am Gaumen dann feinen Schmelz, schöne, feine Creme, dennoch leichtfüßig, zartestes Tannin gibt Struktur, mittlerer Nachhall, ausgewogen. **Vini d'Amato, Basel; Weinphilo, Linz; Pedrini Vini, Faido; Weinkultur Ernst, Weiz € 15,-**

● **Sauvignon Petrusso Collio DOC 2018 Ferruccio Sgubin**

Funkelndes Grau-Gelb. Intensiv gezeichnete Nase mit Noten nach Stachelbeere und Tomatenblättern. Füllig am Gaumen, breitet sich satt aus, klar herausgearbeitete, saftige Frucht, im Finale nach Salbei.
ferruciosgubin.it, € 15,-

● **Dedica Pinot Nero Collio DOC 2016 Alessio Komjanc**

Leuchtendes Rubin-Granat. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Gewürznelken, Brombeeren und Zwetschgen. Geschliffenes, feinmaschiges Tannin am Gaumen, saftige, klare Frucht, knackig.
Rindchens Weinkontor, Hamburg € 15,-

● **Ribolla Gialla FCO DOC 2018 Gigante**

Strahlendes Strohgelb. In der Nase nach Bienenwachs, Dotterblumen, reifer Banane, Tafeltrauben. Am Gaumen sehr saftig, mit feinem Schmelz, minimale Bitterkeit animiert zum Trunk, ausgewogen in Ansatz und Verlauf.
Borgovecchio, Balerna, € 16,-

● **Schioppettino di Prepotto FCO DOC 2016, Grillo Iole**

Glänzendes, intensives Rubin. Eröffnet mit leicht erdigen Noten, nach Tabak, schwarzem Trüffel und Schweiß, dann nach Zwetschgen und Kardamom. Herzhaft und

präsent am Gaumen, zeigt griffiges, gut eingebundenes Tannin.
vinigrillo.it, € 16,-

● **Friulano FCO DOC 2018, Il Roncal**
Strahlendes, hellstes Strohgelb. In der Nase nach knackiger Birne, frischem Apfel und weißen Blüten. Sehr saftig im Mund mit feiner Textur, hoher Trinkfluss, fruchtig und leicht mit leicht salzigem Finish.
ilroncal.it, € 17,-

● **Friulano FCO DOC 2018, Monviert**
Leuchtendes, sattes helles Gold. Zeigt in der Nase ansprechende Noten nach kandierter, gezuckerter Zitrone, weißer Pfirsich, Blüten, ein Hint Jod. Am Gaumen mit zartem Druck und kühler Frucht, knackig und klar, spannt sich toll auf, eigene, gelungene Interpretation. **Casa del Vino, Freiberg am Neckar; Pachmayr Otto, Oberhaching; Casale Antonio, Asperg € 17,-**

● **Sauvignon FCO DOC 2018 Castello di Buttrio**
Funkelndes, helles Strohgelb. Fein gezeichnete Nase, eröffnet mit Noten nach Anis, dahinter Mirabellen und Stachelbeere. Öffnet sich am Gaumen, breitet sich zunehmend aus, salzig und mit guter Tiefe.
Vinizia, Ludwigsburg, € 18,-

● **Friulano FCO DOC 2018 Castello di Buttrio**
Helles Weißgold mit zartem Strohgelb. In der Nase von mittlerem Ausdruck, sanfter weißer Pfirsich, etwas Birne. Am Gaumen klar und präzise, hat leichten Schmelz, leicht salzig, animiert zum nächsten Schluck. **Vinizia, Ludwigsburg, € 18,-**

● **Pinot Grigio FCO DOC 2018 Ermacora**
Strahlendes Gold mit brillantem Kern. In der Nase würzig, nach Safran, zarte Frucht. Am Gaumen ebenso würzig, eigenständig, straff, mit Druck und Salz im Finale.
Di Gennaro, Stuttgart; Solitro, Düsseldorf; Wine Attractions, Lachen; Bottega Mattilia, Hallein, € 18,-

● **Pinot Grigio FCO DOC 2018, La Viarte**
Strahlendes Zitronengelb mit einem kleinen Kupferstich. Duftige Nase, nach weißen Rosen, grünem Apfel und Mandarinen, komplex. Knackiger Mundeintritt mit leichtem Salz, wirkt straff, linear und zielstrebig, trockenes Finale. **laviarte.it, € 22,-**



● **Friulano FCO DOC 2018, Ermacora**
Strahlendes, helles Strohgelb. In der Nase eher zurückhaltend, leicht salzig. Am Gaumen kühl und karg, zeigt wenig Frucht, dafür Salz und Spannung, trocken in Ansatz und Verlauf. **Di Gennaro, Stuttgart; Solitro, Düsseldorf; Wine Attractions, Lachen; Bottega Mattilia, Hallein, € 18,-**

● **BIO Friulano FCO DOC 2018 Aquila del Torre**
Leuchtendes Hellgold. In der Nase nach Orangenzesten, Jod, etwas nach Klebstoff, leicht verhangen. Am Gaumen mit viel Salz versehen, angenehme Säure, filigranes Tannin gibt Struktur, etwas bitter, nicht störend, eigenständig, hat Charakter. **aquiladel torre.it, € 20,-**

● **Vino della Pace Bianco 2017 Cantina Produttori Cormons**
Funkelndes sattes Strohgelb. Einladende und offene Nase, zeigt Noten nach reifer, saftiger Birne, etwas Zimt, feine Würze. Am Gaumen saftig, präsent Frucht, im Finale anhaltend und gute Frische. **cormons.com, € 20,-**

● **Rosemblanc Collio DOC 2016, Tiare**
Helles, funkelndes Strohgelb. Sehr fein gezeichnete Nase mit Noten nach Rosenblättern, Jasminblüten und Gewürznelken. Füllt den Gaumen gut aus, präsent Frucht, gut eingebautes Holz, im Finale griffig. **Kastner, Wien; Grottoria Weine AG, Kreuzlingen; Belvino AG, Silvaplana € 20,-**

● **Myò Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2015, Zorzettig**
Funkelndes, dunkles Rubin. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Brombeeren und schwarzem Pfeffer. Saftig und mit präsender Frucht im Ansatz, öffnet sich dann mit herzhaftem, griffigem Tannin, ein sehr uriger Wein, der nach passendem Essen verlangt. **Enoteca Italiana, Regensburg; Buongustaio, Hohenems; Frega, Bremen; Cave Secrete; capomondo; Wein + Fein, € 21,-**

● **Pinot Grigio FCO DOC 2018, La Viarte**
Strahlendes Zitronengelb mit einem kleinen Kupferstich. Duftige Nase, nach weißen Rosen, grünem Apfel und Mandarinen, komplex. Knackiger Mundeintritt mit leichtem Salz, wirkt straff, linear und zielstrebig, trockenes Finale. **laviarte.it, € 22,-**

● **Pinot Bianco Russiz Superiore Collio DOC 2018, Marco Felluga**
Leuchtendes, intensives Strohgelb, funkelt. Spannende Nase mit vielschichtigen Noten nach Apfel und Birnen, dazu etwas Walnüsse, Kamille und etwas salzige Töne. Auch am Gaumen betont salzige Noten,

zeigt sich vielschichtig und mit feiner Frucht, gute Länge. **Schlumberger, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Transgourmet Österreich, Traun, € 25,80**

● **BIO Monsvini 2015, Gradis'Ciutta**
Funkelndes, lebendiges Rubin. Intensive und ansprechende Nase, nach Cassis, Brombeeren und würzigen Kräutern, etwas Lakritze im Hintergrund. Rund und geschmeidig im Ansatz, öffnet sich mit viel geschmeidigem, gut eingebundenem Tannin, feine Kräuterwürze, fester Druck, im Nachhall leider viel Holz. **Vinissimo, München; SVR Vins, Crissier, € 28,-**

● **BIO Collio Riserva DOCG 2015 Gradis'Ciutta**
Funkelndes, sattes Strohgelb. Ansprechende und vielschichtige Nase mit Noten nach Marille, etwas Kamille, getrocknete Wiesenkräuter, fein abgestimmt. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt gute Dichte, füllt den Mund schön aus, im Finale nach Butterkaramell. **Vinissimo, München; SVR Vins, Crissier, € 28,-**

● **Molamatta Bianco Collio DOC 2015 Marco Felluga**
Funkelndes, helles Strohgelb. Zeigt in der Nase Noten nach weißer Schokolade, etwas Pfeffer, dann auch Pfirsich. Am Gaumen spannendes Spiel, viel gelbe Frucht, gepaart mit Gewürzen und dezenten Holznoten, fester Druck. **Schlumberger, Wien; Ariane Abayan, Hamburg; Transgourmet Österreich, Traun, € 28,30**

● **Vinea Mea Electra Venezia Giulia IGT 2015, Terre Rosse**
Sattes Rubin mit leichtem Granatschimmer am Rand. Eröffnet in der Nase mit viel Holzwürze, balsamische Noten, etwas Holunderbeeren. Am Gaumen ist das Holz erstaunlich gut eingebunden, saftige, dunkle Beerenfrucht, kerniges, feines Tannin. **terrerossewines.com, € 50,-**

● **BIO Malvasia Riserva FCO 2016 Specogna**
Sattes, dunkles Goldgelb. Ansprechende Noten nach Harz und Tannennadeln, etwas Orangenschale. Sehr salzig am Gaumen, zeigt gutes Spiel, saftig, im Finale nach Grapefruit. **Scala Vini, Leissingen, € 65,-**

● **Obelisco Friulano FCO DOC 2017 Croatto**
Leuchtendes, brillantes Strohgelb. In der Nase nach weißen Rosen, Vanillepulver, dann Pfirsich, Marillen, weiße Schokolade. Am Gaumen saftig und mit anregender Säure, breitet sich fein aus, hat Struktur, gelbe Frucht, gewisser Körper, gerade auf einer schönen Trinkreife. **pierocroatto@gmail.com; Preis: k. A.**

! **Weitere aktuell**
verkostete Weine unter falstaff.com/friaul-trophy-2020