

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



Foto: Shutterstock

1

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, präzise Frucht, 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.

● **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, dunkelbeerrige Frucht, im Finale salzig und mit gutem Fluss.

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.