

FASZINATION FRIAUL: FÜLLIG & WÜRZIG

Das Friaul beeindruckt mit fülligen Weißen – neben den sortenspezifischen Weinen sind das immer öfter auch gekonnt abgestimmte Cuvées, die die Charakteristik eines Gebiets einfangen. Erfreuliches gibt es hier auch von den Roten zu berichten, die mit feiner Würze auftreten.

TEXT OTHMAR KIEM NOTIZEN OTHMAR KIEM, SIMON STAFFLER

Von den sanften Hügeln des Collio, häufig von historischen Villen gekrönt, geht der Blick weit in die Ebene.

Mit Ausnahme der Berggebiete wird in allen Teilen der Region Friaul – Julisch Venetien Wein erzeugt. Spitzenprodukte kommen vorwiegend aus den Gebieten, die sich an der Grenze zu Slowenien befinden: Collio, Colli Orientali und Isonzo. Neben Pinot Grigio, Sauvignon und Chardonnay gewinnen die lokalen Sorten Friulano, Ribolla Gialla und Malvasia stark an Gewicht und Profil. Bei den Rotweinen sind es Merlot und die lokalen Refosco, Schioppettino und Pignolo, die für Überraschungen sorgen.

Bei den Weißweinen dominieren dieses Jahr die Cuvées. Unser Siegerwein ist der Dut'Un 2017 von Vie di Romans. Winzer Gianfranco Gallo hat dafür seine besten Partien vom Sau-

vignon Blanc und vom Chardonnay zusammengelegt und ausgebaut. Ein Volltreffer! In der Nase dominieren die aromatischen Noten des Sauvignons, am Gaumen kommen Cremigkeit und Finesse des Chardonnays zum Tragen.

Der zweitplatzierte Wein stammt von Edi Keber. Sein Betrieb befindet sich in Zegla bei Cormons. Vor Jahren beschloss er, nur mehr einen einzigen Wein zu erzeugen, in dem er all seine Sorten zusammenfasst. So entstand der Collio Bianco, eine gekonnte Cuvée aus Friulano, Ribolla und Malvasia.

Adriano Gigante in Corno di Rosazzo besitzt einen Weingarten mit besonders alten Stöcken vom Friulano. Einen Teil davon verwendet er für unseren drittplatzierten Wein, den Storico & Friends. Storico steht dabei für

den Friulano, die Freunde sind Malvasia und Ribolla.

Bei den Rotweinen haben uns zwei Refosco schwer beeindruckt. Am besten gefiel der Pavar von Lis Fadis. Dieser noch junge Betrieb bei Prepotto fällt mit der außergewöhnlichen Qualität seiner Rotweine auf. Knapp dahinter folgt der Romain von Rodaro. Winzer Paolo Rodaro trocken dafür die Refosco-Trauben vorsichtig an. Das merkt man zweifelsfrei an der Fülle und dem Schmelz des Weins, die typisch würzigen und herzhaften Noten des Refosco bleiben aber erhalten.

Und an dritter Stelle folgt ein wahrer Gaumenschmeichler, der Collio Rosso Riserva von Borgo del Tiglio, ein reinsortiger, feinswürziger Merlot.



PLATZ

DUT'UN VIE DI ROMANS
Pfirsich, Holunderblüten und Feuerstein, gute Spannung, öffnet sich in vielen Schichten.



2. PLATZ

COLLIO BIANCO EDI KEBER
Vielschichtige Nase, am Gaumen gut herausgearbeitete Frucht, feine Würze.



3. PLATZ

STORICO & FRIENDS GIGANTE
Nach saftiger Ananas und grüner Mango, straff und lebendig.

Friaul Weißwein

96

● **Dut'Un Bianco Venezia Giulia IGT 2017, Vie di Romans**
Funkelndes, sattes Strohgelb mit leicht grünen Nuancen. Intensive und vielschichtige Nase, zeigt Noten nach weißem Spargel, Pfirsich, Holunderblüten und Feuerstein. Am Gaumen sehr gute Spannung, öffnet sich in vielen Schichten, saftige, sehr prä-sente Frucht, zeigt sich noch überaus jung, im Finale satter Druck, nach Feuerstein. **Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz, € 43,-**

95

● **Collio Bianco DOC 2018, Edi Keber**
Glänzendes, sattes Strohgelb. Spannende und vielschichtige Nase, eröffnet mit Noten nach Grapefruitschale, dann getrocknete Küchenkräuter, frischer, saftiger Apfel. Spannend in Ansatz und Verlauf, sehr gut herausgearbeitete Frucht, feine Gewürzkomponenten, alles eingebettet in süßem Fruchtschmelz. **edikeber.it, € 20,-**

● **Storico & Friends Bianco FCO DOC 2018, Gigante**
Strahlendes Hellgold. Elegante, etwas zu-

rückhaltende Nase, nach saftiger Ananas, grüner Mango, Kiwi, gefolgt von nassem Stein. Am Gaumen mit straffer, lebendiger Säure und tollem Fruchtkleid, spannt sich saftig auf, mit schöner Kühle, salzig, druckvoll, wird in Würde altern. **Wein & Co., Wien, € 30,-**

94

● **Chardonnay Friuli Isonzo DOC 2018, Vie di Romans**
Sattes, leuchtendes Strohgelb mit grünen Nuancen. Intensive Nase mit ansprechenden Noten nach Kamille, gelber Ananas, im Hintergrund etwas Mandarine. Am Gaumen kompakt und ausgewogen, viel reife, prä-sente Frucht, geschliffen und elegant, im Finale fester Druck und langer Nachhall. **Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz, € 25,-**

● **Zuani Bianco Riserva Collio DOC 2017, Zuani**
Strahlendes Strohgelb. Ausgewogene, einladende Nase, nach reifem Steinobst, dunkler Mineralität, leichtem Fumé und Edelholz, sehr elegant. Öffnet sich am Gaumen mit enormem Fruchtschmelz, vielschichtig, erstreckt sich weit über die Zunge, bleibt lange haften. **zuanivini.it, € 28,-**

● **Confini Friuli Isonzo DOC 2017, Lis Neris**
Leuchtendes, intensives Strohgelb. Sehr

intensive und vielschichtige Nase, nach reifem Pfirsich, dazu Grapefruitschale, Passionsfrucht und Basilikum. Am Gaumen satter Druck, überaus gehaltvoll, schönes Spiel mit reifer Frucht und satten Gewürzen, sehr langer Nachhall. **Superiore, Dresden, € 32,50**

● **Braidealte Bianco Venezia Giulia IGT 2018, Livon**
Intensives, sattes Strohgelb mit hellgoldenen Tropfen. In der Nase nach reifem Golden-Delicious-Apfel, satten Birnen, leicht nach Litschi, dann wiederum nach Ananas, Banane, gefolgt von nassem Stein und mineralischen Komponenten. Sehr füllig und satt am Gaumen, breitet sich wohlrig und satt aus, tänzelnde Säure umhüllt die süße, präzise Frucht lange und mit Klasse. **La Mercantile Scardovi, Wien, € 38,-**

● **Duality Sauvignon Blanc FCO DOC 2018, Specogna**
Intensives Hellgold. In der Nase leichtes Fumé, nasser Stein, schüchterne Limette, nach etwas Zeit nach reifer Zitrone, Jodsalz und Johannisbeeren. Öffnet sich am Gaumen mit beachtlicher Struktur, dennoch elegant und mit viel Klasse, enorme Kühle mit präzisiertem Verlauf, salzige Vene, langes Finish, wird exzellent reifen. **specogna.it, € 40,-**

● **Identità FCO DOC 2018, Specogna**
Glänzendes, helles Goldgelb. Spannende und vielschichtige Nase, zeigt Noten nach

frischem Baumharz, dann etwas Grapefruit und Pfirsich, im Hintergrund feine Würze. Schönes Spiel am Gaumen, auch da wieder harzige Komponenten, salzig, frische, prä-sente Frucht, im Finale schöner Schmelz. **specogna.it, € 40,-**

● **Ribolla di Ostavia Riserva Collio DOC 2017, Primosic**
Kraftvolles, dunkles Goldgelb. Vielschichtige Nase mit Noten nach Salzmandeln, Kastanienhonig und Bratapfel. Am Gaumen satter Druck, kompakt, öffnet sich mit Noten nach reifer Birne, gebratenen Kastanien, etwas Honig, im Finale dann feine, harzig-würzige Komponenten, langer Nachhall. **Wein & Co., Wien, € 42,-**

● **Etichetta Scura Chardonnay Collio DOC 2019, Borgo del Tiglio**
Leuchtendes, helles Strohgelb mit grünen Noten. Klare Nase, präsentiert sich mit Noten nach frischem Apfel, etwas weiße Ananas und Mirabellen. Tolles Spiel am Gaumen, breitet sich satt aus, cremig, gute Fülle, lebendig und kraftvoll, im Finale nach Marzipan, wirkt noch sehr jung. **Vinolio, Wien, € 45,-**

● **BIO Ribolla Gialla IGT 2011, Gravner**
Funkelndes, animierendes Bernstein. Vielschichtige Nase mit Noten nach getrockneten Orangenschalen, Marillen, etwas Anchovis und würzigen Kräutern. Am Gaumen

sehr kraftvoll, im hinteren Verlauf macht sich zarter Gerbstoff bemerkbar, fester Druck, im Nachhall Marille und würziges Wacholderholz. **Wein & Co., Wien, € 70,-**

● **Tal Lùc. 1.2, Lis Neris**
Brillantes, leuchtendes Orangegold. Einladende Nase nach satter, gedörrter Marille, sehr duftig, auch nach weißen Blüten, dann Peche Melba, Orangenzesten, ein minimaler Hauch von hellen Datteln. Zeigt sich prachtvoll am Gaumen mit toller Süße, Kandiszucker, animierend und klar, spannt sich weit über die Zunge mit endlosem, fruchtbetontem Finish. **Superiore, Dresden, Preis: k. A.**

93

● **Sauvignon FCO DOC 2019, Meroi Davino**
Intensives, leuchtendes Hellgold. In der Nase nach reifer Ananas, reifer Zitrone, edlem Holzinsatz, auch nach Blutorange und Sahne, vielschichtig. Am Gaumen ausgewogen und geschmeidig, zeigt tollen Verlauf mit schöner Cremigkeit, opulenter Stil, der dennoch seine Frische beibehält, wird lange reifen können, ist aber bereits jetzt sehr gut antrinkbar. **meroidavino.com, € 10,20**

● **Friulano Friuli Isonzo DOC 2019, Tenuta Luisa**
Leuchtendes Strohgelb mit grünen Nuancen. Ansprechende, frische Nase mit Noten nach Zitrone, etwas Grapefruit, im Hintergrund feine Würze. Rund und gehaltvoll am Gaumen, zeigt viel prä-sente Frucht, salzig, feines Spiel. **tenutaluisa.it, € 15,-**

● **Sauvignon FCO DOC 2019, Gigante**
Intensives Hellgold. In der Nase nach Wiesenhonig, gelbem Pfirsich, Mandarine, auch nach Mandeln, im Nachhall nach reifen Zitronen und Feuerstein. Am Gaumen mit cremiger Finesse und anregender Zartbitterkeit, zeigt schöne Komplexität, breitet sich fein und gleichzeitig über die Zunge, lange. **Wein & Co., Wien, € 15,-**

● **Friulano Collio DOC 2019, Primosic**
Funkelndes, helles Strohgelb. Frische und duftige Nase, zeigt Noten nach frischem Pfirsich, viel Grapefruit, im Hintergrund nach feinen Gewürzen. Am Gaumen spannendes Spiel, gutes Gewicht, entfaltet sich mit Noten nach Birne und Grapefruit, im Finale betont würzige Noten. **Wagner, Laakirchen, € 18,-**

● **Sauvignon FCO DOC 2019, Ermacora**
Intensives Strohgelb. Elegante, einladende Nase, nach saftigen Zitronen, weißen Blüten, leichter Feuerstein, Stachelbeere. Am

Gaumen ausgewogen und sehr elegant, spannt sich toll auf, stimmig, finessenreich und mit Klasse, bleibt lange am Gaumen, elegante Komplexität. **Bottega Mattilia, Hallein, € 18,-**

● **Col Matiss Sauvignon FCO DOC 2018, La Tunella**
Strahlendes Strohgelb. Deutlich und klar, offen und einladend, nach reifen Orangen, Zitronen, einem Hauch Pfirsich, dann wieder Ananas und Holunderblüten, im Nachhall kandiierte Zitruszesten. Sehr ausgewogen und klar, exotischer Stil, gekonnter Holzinsatz, beschreibt einen weiten Bogen, herzhaft. **latunella.it, € 18,-**

● **Molamatta Bianco Collio DOC 2017, Marco Felluga**
Leuchtendes, intensives Strohgelb. In der Nase nach Edelholz, Sahne, gerösteten Haselnüssen, auch nach Nougat, im Nachhall nach reifen Pfirsichen und Banane. Am Gaumen sehr satt und von saftiger Vene durchzogen, herzhaft, mit klarer Spannung und Spiel, wuchtig, wird sehr gut reifen. **Schlumberger, Wien; Transgourmet Österreich, Traun, € 18,50**

● **Pomèdes Bianco FCO DOC 2018, Scubla**
Leuchtendes, intensives Strohgelb. In der Nase nach Brioche, Toast und knackigem Apfel. Am Gaumen vertikal, saftig und klar, zieht sich mit viel Sprint über die Zunge, elegant, rassig, präzise. Wird lange altern können. **scubla.com, € 18,70**

● **Zuani Vigne Bianco Collio DOC 2019, Zuani**
Leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach Meersalz, frischen Pfirsichen, weißen Blüten, auch nach Marillen, nasser Stein. Am Gaumen mit tänzelnder Säure und feinem Spiel, breitet sich fruchtig und elegant über die Zunge, sehr finessenreich und klar, lebendig und lange, tolle Cuvée. **zuanivini.it, € 19,-**

● **Flors di Uis Bianco Friuli Isonzo DOC 2018, Vie di Romans**
Leuchtend-strahlendes Hellgold. Duftige, einladende Nase, nach weißen Rosen, Harz, reifer Marille, Blutorangen und getrockneten Zitronenzesten, im Nachhall schönes Fumé. Spannt sich knackig und kompakt über die Zunge, zeigt dennoch feinen, cremigen Schmelz, aromatischer Fruchtverlauf, mit Spannung, wird hervorragend reifen. **Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz, € 22,50**

● **Liende Friulano FCO DOC 2018, La Viarte**
Sattes, funkelnendes Strohgelb. Ansprechende und vielschichtige Nase, zunächst leicht rauchige Töne, dann Kräuter und getrockneter Pfirsich. Stoffig und salzig am Gau-

men, sehr gute Fülle, rund und mit langem Nachhall. **laviarte.it, € 23,-**

● **Liende Sauvignon FCO DOC 2018, La Viarte**
Strahlendes Hellgold. In der Nase feine Edelholztöne, kandiierte, gelbe Frucht, Ananas, leicht harziger Nachhall, erinnert an Speck. Am Gaumen mit tollem, kompaktem Fruchtschmelz, geschliffen und ausgewogen, wird sich prächtig entwickeln, trinkt sich jetzt bereits gut, mit Fülle und Komplexität, ohne dabei schwer zu wirken. **laviarte.it, € 23,-**

● **Collio Bianco DOC 2019, Borgo del Tiglio**
Glänzendes Strohgelb mit grünen Nuancen. Eröffnet mit feinen aromatischen Noten, nach Minze und Basilikum, etwas Pfirsich, frischer, grüner Apfel. Am Gaumen schönes Spiel, knackige Frucht, saftig, guter Druck. **Vinolio, Wien, € 25,-**

● **Dessimis Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 2018, Vie di Romans**
Helles Orange. Eröffnet sich mit einladenden Edelholzanklängen, Blutorangen, Waldbeeren, auch nach frischen Hagebutten, im Nachhall dann wieder nach Grapefruit, sehr vielschichtig. Am Gaumen mit schönem, cremigem Schmelz, öffnet sich wohlrig und mit rassischer Säure, aktuell noch jung, wird edel reifen. Jetzt kaufen und weglegen. **Gottardi, Innsbruck; Trinkwerk, Linz, € 25,-**

● **Blanc di Blanchis Riserva Collio DOC 2017, Ronco Blanchis**
Leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach frischem Honig, einem Hauch weißer Schokolade, satterm Pfirsich und zartem Fumé. Am Gaumen geschliffen und mit vielen Schichten, breitet sich satt aus, saftig, mit knackiger Säure, tolle Harmonie. **roncoblanchis.it, € 25,-**

● **Vitovska Venezia Giulia IGT 2018, Zidarich**
Leicht opakes, helles Goldgelb. Eröffnet mit betont würzigen Noten, viel Basilikum, dann auch Orangenschalen, grüner Pfirsich, unterlegt von harzigen Tannennadeln. Sehr schönes Spiel am Gaumen, frisch, mit gut eingebundener Säure, tänzelt fein dahin, im Finale wieder harzige Noten. **Wagner, Laakirchen, € 26,-**

● **L'Evoluto Limited Edition Sauvignon FCO DOC 2013, Rodaro**
Strahlendes Hellgold. In der Nase nach reifer Ananas, gelbem Pfirsich, reifen Himbeeren, eleganter Feuerstein. Öffnet sich klar und fein am Gaumen, mit kühler, präziser Frucht, sehr saftig und zügig, erstaunlicher Frische, mit viel Nachdruck. **rodaropao.it, € 26,-**

● **Ronco delle Cime Friulano Collio DOC 2019, Venica & Venica**
Leuchtendes, kraftvolles Strohgelb. Sehr gute Konzentration in der Nase, eröffnet in der Nase mit Noten nach Grapefruit, frischem Apfel und feinen Kräutern. Am Gaumen saftig in Ansatz und Verlauf, baut sich sehr gut auf, satte Noten nach frischem Apfel, im Finale feine Mandeltöne. **Döllner, Golling, € 28,-**

● **Genesis Sauvignon Blanc FCO DOC 2019, Butussi**
Helles Strohgelb. Elegante Nase, nach Edelholz, Sahne, reifer Zitrone, leicht nach gerösteter Haselnuss, Fumé und nassem Stein, komplex und fein. Am Gaumen mit rassischer Säure, die gut im Schmelz eingebettet ist, kompakte, gelbe, sahnige Frucht, mit toller Spannung, wird sich prächtig entwickeln. **butussi.it, € 28,-**

● **Sacrisassi Bianco FCO DOC 2018, Le Due Terre**
Sattes Gold. In der Nase nach kandiierten Marillen, Herz, leicht nach Klebstoff, grünen Walnüssen und nassem Stein, Jodsalz. Am Gaumen straff und mit knackiger Säure, spannt sich lebendig auf, rassig, auch griffig durch sein Tannin, druckvoll, zartbitteres Finish. **Wein & Co., Wien, € 31,-**

● **Manditocai Collio DOC 2018, Livon**
Glänzendes helles Strohgelb. Eröffnet mit leicht rauchig-mineralischen Noten, etwas Basilikum, dann viel baumreifer Apfel. Rund und stoffig in Ansatz und Verlauf, baut sich gut auf, reife, prä-sente Frucht, schönes Spiel zwischen Frucht und dezentem Holzinsatz, im Finale langer Nachhall. **La Mercantile Scardovi, Wien, € 35,-**

● **Picolit DOCG 2017, Monviert**
Leuchtendes, brillantes Gold mit helloran-gem Stich. Finessenreiche und elegante Nase, nach kandiierten Mandarinen, Marillen, weißen Trüffeln, dann wieder satter, reifer, gelber Pfirsich. Am Gaumen elegant und geschmeidig, öffnet sich auf sattem Steinobstbukett, ausgewogen, mit feiner Säure, bleibt lange haften. **monviert.com, € 35,-**

● **Ronco delle Mele Sauvignon Collio DOC 2019, Venica & Venica**
Strahlendes Strohgelb. In der Nase nach reifer Cassis, weißen Blüten, dann nach reifen Zitronen und einem Hauch Fumé, sowie leicht jodsalzig. Am Gaumen straff und satt, mit lebendigem Spiel und klarem Fruchtschmelz, präzise und herzhaft, ohne dabei seine Rassisigkeit zu verlieren. **Döllner, Golling, € 40,-**

● **Terre Alte Rosazzo DOCG 2018, Livio Felluga**
Glänzendes Strohgelb mit ausgeprägt grünen Nuancen. Spannende Nase mit Noten



Weißweine und der Ausbau im Kleinen Holzfass: Auch das geht im Friaul gut zusammen.

nach reifem Pfirsich, dunkler Johannisbeere, dahinter etwas Basilikum. Sehr saftig und vielschichtig am Gaumen, sehr gelungene Komposition, saftige Frucht, aber auch Spannung, zieht satt durch.
Wein & Co., Wien, € 49,90

92

● **Friulano Friuli DOC 2019, Obiz**
Sattes, leuchtendes Strohgelb. Konzentrierte Nase, eröffnet mit leichten Noten nach Tabak und Rauch, dann reifer Pfirsich, dazu feine würzige Komponenten. Gehaltvoll und stoffig in Ansatz und Verlauf, zeigt satten Druck, cremiges Finale.
obiz.it, € 9,-

● **Malvasia Friuli DOC 2018 Borgo delle Oche**
Leuchtendes, sattes Strohgelb. Eröffnet mit betont würzigen Noten, nach Basilikum und Harz, etwas Birne. Am Gaumen schönes Spiel im vorderen Bereich, etwas Pfirsich, salzig, zeigt auch im Finale guten Druck.
borgodelleoche.it, € 12,-

● **Sauvignon FCO DOC 2019, Scubla**
Leuchtendes Grüngelb. In der Nase nach reifer Zitrone, Holunderblüten, nassem Stein, auch leichter Hefeton. Am Gaumen geschliffen und mit tollem Zug, herzhaft, kühle Frucht begleitet

den Verlauf, mit deutlichem Nachdruck.
scubla.com, € 12,60

● **Sauvignon Collio DOC 2019 Cantina Produttori Cormons**
Strahlendes Strohgelb. In der Nase duftig, nach reifen Zitrusfrüchten, einem Hauch nassem Stein, leichte reife Ananas, duftiger Nachhall. Am Gaumen mit kühler Frische und kompaktem Kern, breitet sich schön über die Zunge, sehr fein und rund, endet mit sanfterm Nachdruck.
cormons.com, € 13,-

● **Pinot Grigio Collio DOC 2019 Cantina Produttori Cormons**
Sattes, leuchtendes Strohgelb. Zeigt sich in der Nase mit eleganten Nuancen von reifer Birne, Pfirsich und Banane, leichte Haselnuss, komplex und vielschichtig. Öffnet sich am Gaumen spannungsvoll und mit kühler Frucht, ausgewogen, geschliffen und schöner Länge.
cormons.com, € 13,-

● **Friulano FCO DOC 2019, Gigante**
Leuchtendes, sattes Strohgelb. Satte Nase mit betonten Noten nach Heu und getrockneten Kräutern, feine Würze, im Hintergrund feiner Apfelton. Zeigt schönes Spiel am Gaumen, baut viel Druck auf, stoffig, im Finale lange und salzig.
Wein & Co., Wien, € 14,-

● **Malvasia Friuli DOC 2019 Alessio Komjanc**
Funkelndes Strohgelb mit leicht grünen Noten. In der Nase von mittlerer Intensität, eröffnet mit leicht harzigen Noten, nach Zitrusfrüchten, etwas Lorbeerblatt. Am Gaumen spannend und vielschichtig, öffnet sich in vielen Schichten, viel frische, saftige Frucht, im Finale fester Druck, würzig.
komjancalessio.com, € 14,-

● **Sauvignon Friuli Isonzo DOC 2019 Tenuta Luisa**
Leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach nassem Stein, Streichholzabrieb, kandierter Ananas und reifer Zitrone. Am Gaumen sehr fruchtsüß, zeigt feinen Schmelz, schöne Cremigkeit und Komplexität, leider mit etwas bitterem Nachhall.
tenotaluisa.it, € 15,-

● **Pinot Grigio FCO DOC 2019 Gigante**
Intensives Hellgold mit einem Tropfen Orange. In der Nase zartes Harz, leicht hefig, Orangenzesten, Pfirsich, im Nachhall auch leichte Waldbeeren. Am Gaumen saftig, rassig und klar, mit schönem Spannungsbogen, mit Leichtigkeit, aber nicht banal, lebendig.
Wein & Co., Wien, € 15,-

● **Sodevo Pinot Grigio Collio DOC 2019 Zuani**
Leuchtendes Strohgelb. Tolle, ansprechen-

de Nase, nach saftiger Ananas, Zitronenzesten, einem Hauch Meersalz und gelbem Pfirsich. Am Gaumen ausgewogen und balanciert, zeigt Struktur und Druck, mit leichtfüßiger Eleganz, eigener Stil, sticht positiv heraus.
zuanivini.it, € 16,50

● **Friulano FCO DOC 2019 Castello di Buttrio**
Leuchtendes Strohgelb mit leichten Grünnoten. Einladende Nase mit Noten nach Thymian, Grapefruit, dazu etwas grüner Pfirsich. Saftig in Ansatz und Verlauf, zeigt sich sehr ausgewogen, gut eingebundene Säure, im Finale viel getrocknete Kräuter.
castellodibuttrio.it, € 16,80

● **Richenza IGT 2017, Vigna Petrusa**
Sattes, helles Goldgelb. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Quitte, reifer Apfel, etwas Rose. Salzig und saftig in Ansatz und Verlauf, wirkt sehr ausgewogen und kompakt, bringt im Finale schönen Druck.
vignapetrusa.it, € 17,-

● **Pinot Grigio FCO DOC 2019 La Viarte**
Leuchtendes Strohgelb. In der Nase nach Meersalz, Limetten, Zitronenzesten, gelbem Pfirsich, Ananas. Öffnet sich klar und fruchtsüß am Gaumen, mit zartem Schmelz, fließt elegant dahin, im Finale auf Bittermandel und Pfirsich.
laviarte.it, € 18,-

Foto: beigestellt

● **Friulano FCO DOC 2019 Torre Rosazza**
Funkelndes Strohgelb mit leichten Grünnoten. Spannende Nase mit Noten nach reifem Pfirsich, dann viel getrocknete Küchenkräuter. Salzig-saftig am Gaumen, baut sich schön auf, gute Spannung, im Finale etwas weißer Pfeffer.
torrerrosazza.com, € 18,-

● **Pinot Bianco FCO DOC 2019 Ermacora**
Funkelndes helles Strohgelb. Intensive Nase mit Noten nach reifem, gelbem Apfel, etwas Pfirsich. Am Gaumen gute Spannung, gepaart mit ansprechender Fülle, leicht cremige Nuancen im Verlauf, im Finale viel gelbe Frucht.
Bottega Mattilia, Hallein, € 18,-

● **Pinot Grigio FCO DOC 2019 Ermacora**
Sattes Strohgelb mit hellgoldenen Reflexen. In der Nase nach gelbem Pfirsich, reifer Birne, auch ein Hauch Banane und Vanille, wirkt komplex und einladend. Am Gaumen cremig und weich mit kühler Frucht, zudem mit feiner Frische, wirkt ausgewogen und elegant, klares, fruchtbetontes Finish.
Bottega Mattilia, Hallein, € 18,-

● **Coldigrotta Ribolla Gialla Collio DOC 2018, Colmello**
Leuchtendes Grün-Gelb. Fein gezeichnete Nase mit Noten nach Grapefruit, frischem gelbem Apfel, etwas Mandel. Zeigt am Gaumen gute Spannung, feine Zitrusfrucht, salzig, im Finale fester Druck.
colmello.it, € 18,-

● **Chardonnay Friuli Isonzo DOC 2018 Amandum**
Funkelndes Gelb-Grün. Zeigt in der Nase ansprechendes Spiel zwischen gelben, reifen Früchten und feinen Karamellnoten. Gehaltvoll in Ansatz und Verlauf, baut satten Druck auf, viel gelbe Frucht, im Finale leicht salzig.
amandum.it, € 18,90

● **Grey Pinot Grigio Friuli Isonzo DOC 2016, Amandum**
Strahlendes, intensives Strohgelb. In der Nase vielschichtig, leicht sahnig, dann nach Bienenwaben, hellem Honig, nassem Stein, ein Hauch weißer Pfirsich, im Nachhall nach Blutorangen. Öffnet sich mit feiner Eleganz am Gaumen, mit Nuancen von reifen Waldbeeren, schöne Kühle mit geschliffenem Verlauf, mit Klasse.
amandum.it, € 18,90

● **Pinot Grigio FCO DOC 2019 Livio Felluga**
Intensives Strohgelb mit einem Tropfen Hellgold. In der Nase nach Kamille, einem Hauch Zimt, gelbem Pfirsich, Melone und Banane, einladendes Bukett. Am Gaumen

ausgewogen und rund, zeigt knackige Säure, die die kühle Frucht stützt, leicht schmelzig, öffnet sich mit einem tollen Fächer, elegant.
Wein & Co., Wien, € 19,-

● **Oblin Blanc Bianco Venezia Giulia IGT 2018, Polencic**
Strahlendes Hellgold. Satt-goldene Nase, nach Peche Melba, Erdbeeren mit Sahne, Rosinen. Am Gaumen rund, satt, mit ansprechender Struktur, leichtem Tannin und feinem Druck, baut sich vielschichtig auf und bleibt lange haften.
polencic.com, € 19,-

● **MYO Malvasia FCO DOC 2019 Zorzettig**
Glänzendes Strohgelb. Feine und duftige Nase, zart nach Jasminblüten, etwas Grapefruit. Rund und mit gutem Gehalt am Gaumen, öffnet sich mit feiner Würze, saftig, langer Nachhall.
Buongustaio, Hohenems, € 19,50

● **Maurus Chardonnay Isonzo del Friuli DOC 2018, Masut da Rive**
Funkelndes sattes Strohgelb mit grünen Noten. Ansprechende und klare Nase, nach reifer Ananas und Mirabellen, im Hintergrund nach hellem Honig. Zeigt sich am Gaumen ausgewogen und geschmeidig, feine reife Frucht, im Finale nach tropischen Früchten und gebratenen Kastanien.
Weinturm, Linz, € 20,-

● **Biancosesto Bianco FCO DOC 2018 La Tunella**
Glänzendes, helles Strohgelb mit grünen Noten. Feines Spiel, es dominieren die zarten Noten, nach frischem, grünem Apfel, feine Zitrusfrucht, etwas Holunderblüten. Am Gaumen cremig in Ansatz und Verlauf, feine Grapefruitnoten, im Finale zarte Bitternoten.
latunella.it, € 20,-

● **Friulano FCO DOC 2019, Monviert**
Glänzendes Strohgelb mit leichten Grünnoten. Eröffnet mit leicht hefigen Noten, nach frischer Brotkruste, dann nach Heu und Bratapfel, vielschichtig. Am Gaumen viel Stoff, breitet sich satt aus, nach Birne, druckvoll.
monviert.com, € 22,-

● **Soreli Bianco Collio DOC 2018 Pighin**
Sattes Hellgold. In der Nase nach gerösteten Mandeln, weißem Pfirsich, Harz, Mango, Kamille. Zeigt sich am Gaumen mit elegantem Schmelz und kühler Frucht, spannt sich saftig über die Zunge, geschliffen, wird sich prächtig entwickeln.
Morandell, Wörgl, € 22,-

● **Gris Bianco Friuli Isonzo DOC 2018 Lis Neris**
Duftige Nase, nach kandierten Zitronenzesten, Ananas, Grapefruit, Kamille, ein Hauch

Fumé. Am Gaumen sehr fruchtsüß mit schmelzigem Kern, wirkt exotisch, mit Druck und Finesse, schöne Länge.
Superiore, Dresden, € 22,50

● **Piere Sauvignon Friuli Isonzo DOC 2018, Vie di Romans**
Nach roten Johannisbeeren, Feuerstein, Siegelack, Senfrüchte, kurz auch nach Trüffel, sehr offenherzig und vielschichtig, im Nachhall nach Zitrusfrüchten. Am Gaumen grünwürzig, saftig und klar, wird im Nachhall aktuell noch etwas bitter.
Gottardi, Innsbruck, Trinkwerk, Linz, € 23,50

● **Ronc di Juri Chardonnay FCO DOC 2018, Dorigo**
Eröffnet mit Noten nach getrockneten Küchenkräutern, Basilikum und Thymian, dann viel reifer Apfel. Am Gaumen gehaltvoll, baut sich satt auf, feiner süßer Schmelz, im Finale nach gebratenen Kastanien.
Trinkwerk, Linz, € 24,-

● **Mongris Pinot Grigio Riserva Collio DOC 2017, Marco Felluga**
In der Nase sattes Edelholz, Sahne, Vanille, dann nach Banane und Pfirsich, kühles Fumé. Am Gaumen leuchtend und gelbfruchtig, spannt sich satt auf, ölig, mit langem Nachhall, im Finale malzig.
Schlumberger, Wien; Transgourmet Österreich, Traun, € 24,-

● **Pinot Bianco Riserva Collio DOC 2015, Russiz Superiore**
Intensive und vielschichtige Nase, nach reifem gelbem Apfel, etwas Bienenwachs und heller Honig dahinter. Am Gaumen gehaltvoll in Ansatz und Verlauf, feine gereifte Frucht, zeigt im Finale dann Noten nach Walnüssen und Mandeln.
Schlumberger, Wien; Transgourmet Österreich, Traun, € 24,-

● **Friulano Pesarin Zitelle FCO DOC 2018, Meroi Davino**
Eröffnet mit feinen Holznoten, etwas heller Karamell, dann nach frischem, gelbem Apfel, im Hintergrund satte Kräuterwürze. Satt und stoffig am Gaumen, sehr gute Konzentration, feine reife Frucht, im hinteren Bereich aber noch deutlicher Holzüberhang, benötigt noch weitere Reife.
meroidavino.com, € 24,50

● **Vitovska Venezia Giulia IGT 2018 Edi Kante**
Klare und feine Aromatik in der Nase, nach Feuerstein, rund Grapefruit, etwas Birne im Hintergrund. Rund und ausgewogen am Gaumen, fein und präzise, saftig, gut eingebundene Säure gibt Schliff.
kante.it, € 24,50

● **Illivio FCO DOC 2018, Livio Felluga**
Eröffnet in der Nase mit Noten nach saftigem Pfirsich, dazu feine Birne, im Hintergrund nach Ananas. Am Gaumen rund und geschmeidig, sehr präzise, viel saftige, reife Frucht, im Nachhall feine Karamellnoten.
Wein & Co., Wien, € 24,90

● **Chardonnay Particella 3 DOC 2018 Ronco Blanchis**
In der Nase von mittlerer Intensität, nach reifer Birne, etwas Apfel. Kommt am Gaumen schön raus, geschmeidig und mit guter Dichte, viel süßer Fruchtschmelz, im Finale gehaltvoll.
roncoblanchis.it, € 25,-

● **Tureis Venezia Giulia IGT, Pitars**
Eröffnet mit betont duftigen Noten, nach Holunderbeeren, Tomatenblättern und dunklen Johannisbeeren, sehr von Sauvignon geprägt. Am Gaumen saftige Frucht, viel Holunderblüten, salzig und mit festem Druck.
pitars.it, € 25,-

● **Blanc de Blancs Pas Dosé Metodo Classico VSQ, Dorigo**
Feine, anhaltende Perlage. In der Nase edle Noten nach gerösteten Haselnüssen, Butterscotch, reifen Bananen, Orangenzesten, auch nach gebrannten Mandeln, im Nachhall leicht sahnig. Am Gaumen strahlend und satt, breitet sich mit elegantem, molligem Schmelz über die Zunge, die Perlage bleibt deutlich im Hintergrund, leichtes Tannin, auch salzig, sehr finessenreich und lange.
Trinkwerk, Linz, € 25,-

● **Cicinis Sauvignon Blanc Collio DOC 2019, Attens**
In der Nase nicht zu laut, jedoch fruchtbetont, nach reifer Zitrone und weißem Pfirsich, im Nachhall dezent nach Jodsatz und nassem Stein. Zeigt sich straff und strahlend am Gaumen mit knackiger und präziser Säure, auch leichte Creme, bleibt lange haften, mit Nachdruck.
attens.it, € 26,-

● **Friulano Collio DOC 2019 Borgo del Tiglio**
Klar gezeichnete Nase mit ansprechenden Noten nach Zitrone und Grapefruit, dann Heu, etwas getrocknetes Basilikum. Salzig in Ansatz und Verlauf, zeigt feine frische Noten, breitet sich im hinteren Verlauf schön aus, im Finale mit feinem Druck.
Vinolio, Wien, € 30,-

● **Lis Bianco Friuli Isonzo DOC 2017 Lis Neris**
Intensives Hellgold mit Strohgelb. In der Nase zurückhaltend, filigran, nach Feuerstein, Zitrusfrüchten, minimal nach weißem Steinobst. Zeigt sich am Gaumen mit rassischer Säure und geschliffenem Verlauf,



PLATZ

PAVAR REFOSCO
LIS FADIS

Satt nach reifen Heidelbeeren und Waldfrüchten, engmaschiges Tannin, spannt einen weiten Bogen.



2. PLATZ

ROMAIN REFOSCO
RODARO

Komplexe Nase, nach Brombeeren, Preiselbeeren und schwarzer Trüffel.



3. PLATZ

COLLIO ROSSO RISERVA
BORGO DEL TIGLIO

Kardamom, Lorbeerblatt und Koriandersamen, dazu feine Frucht.

kraftvoll, wird im hinteren Bereich allerdings etwas hart.

Superiore, Dresden
€ 32,50

● **Madonna d'Aiuto Pinot Grigio Ramato FCO DOC 2019, Butussi**

Himbeerfarben mit einem Tropfen Rostbraun. In der Nase zart nach Waldbeeren, kandierten Orangenzesten, Erdbeeren, Gojibeeren, auch leicht nach rotbackigem Apfel. Am Gaumen mit klarer Frucht und präzisiertem Verlauf, spannt sich schön auf, ausgewogen, auch mit Tannin, das nicht stört, sondern Komplexität verleiht, gute Länge. butussi.it, € 34,-

● **Italo & Bruno Malvasia Collio 2019 Borgo del Tiglio**

Zeigt sich am Gaumen klar und frisch, satte Noten nach Grapefruit, dahinter Basilikum und Thymian. Zeigt am Gaumen gute Spannung, saftig, tänzelt fein dahin, im Finale salzig. [Vinolio, Wien](http://vinolio.com), € 45,-

● **Mattia (Beyond Pinot) Pinot Grigio Friuli Grave DOC 2016 Scarbolo Valter**

Fein gezeichnete Nase, mit leichtem Feuerstein, Ananas, Zitronenzesten, Blutorangen, auch jodsalzig. Am Gaumen geschliffen, rund und mit frischer Creme, zeigt auch eine leicht mineralische Vene, sahniger Verlauf, auch knackig im Finish, in sich stimmig.

[Trinkwerk, Linz](http://trinkwerk.com), € 25,-

Friaul Rotwein

95

● **Pavar Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2015, Lis Fadis**

Tiefes, undurchdringliches Violett, am Rand feines Rubin. Eröffnet mit edler Nase, nach satter, reifer Brombeere und anderen Waldfrüchten, gestützt von exzellentem Edelholz, im Nachhall nach Holunderbeeren, im Hintergrund leicht pfeffrige Noten. Am Gaumen ausgewogen, rund und mit engmaschigem Tannin, klare Waldheidelbeeren, spannt einen weiten Bogen, im Nachdruck mit viel Schmelz und Finesse, mit großer Klasse.

lisfadis.com, € 70,-

● **Romain Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2015, Rodaro**

Funkelndes Granatrot mit dunklem Kern. Einladende und vielschichtige Nase, nach reifen, leicht harzigen Heidelbeeren, dazu Preiselbeeren, schwarze Trüffel, etwas Waldboden und feines Leder, zeigt trotz getrockneter Trauben viel frische Frucht. Spannt sich am Gaumen großartig auf, entfaltet sich mit großer Eleganz, tiefgründig, enorm saftig, mit engmaschigem, kernigem Tannin, druckvoll in Ansatz und Verlauf, finessenreich. rodaropaulo.it, € 26,-

94

● **Collio Rosso Riserva DOC 2013 Borgo del Tiglio**

Dichtes, funkelnndes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Eröffnet in der Nase mit betont würzigen Noten, nach Kardamom, Lorbeerblatt und Koriandersamen, dann viel Brombeere und Schwarzkirsche. Funkelt am Gaumen, kompakt, zeigt saftige Frucht, öffnet sich dann mit herzhaftem Tannin, fest und zupackend, im Finale betont würzige Noten. [Vinolio, Wien](http://vinolio.com), € 45,-

● **Gian Merlot FCO DOC 2016 Lis Fadis**

Sattes, kraftvolles Rubin mit Violettschimmer. Intensive und ansprechende Nase, eröffnet mit Noten nach würzigem Unterholz, dann satte Brombeerfrucht, Cassis, im Hintergrund etwas Kardamom. Zeigt am Gaumen sehr gute Spannung, frische, prägnante Frucht, öffnet sich mit dichtem Tannin in vielen Schichten, satter Druck, im Finale feine würzige Noten.

lisfadis.com, € 60,-

93

● **Troj FCO DOC 2017 Vigna Traverso**

Sattes Rubin mit leichtem Violettschimmer. Zeigt zuerst Noten nach Tabak und schwarzem Trüffel, dann viel dunkle Jo-

hannisbeere und Heidelbeere. Herzhaft am Gaumen, zunächst leicht harzige Noten, dann sattes, zupackendes Tannin, dunkle Beerenfrucht, im Finale stoffig und lange. **Wein & Wein, Graz; Il Vineaio Wein Boutique, Altenmarkt im Pongau**, € 9,90

● **Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2017, Il Roncal**

Edles Granatrot. Zeigt tolle Würzenoten in der Nase, nach reifen Preiselbeeren, Waldboden, schwarzen Trüffeln, Heidelbeeren, im Nachhall feiner Pfeifentabak. Am Gaumen mit engmaschig-salzigem Tannin und kühler Frucht, spannt sich fein über die Zunge, edler Reiferton, beschreibt einen weiten Bogen, Spannungsgeladen, kommt im Finale immer wieder.

ilroncal.it, € 15,-

● **Merlot Ros di Buri FCO DOC 2016 Meroid Davino**

Sattes, tiefdunkles Rubin mit Violettschimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Brombeeren und Zwetschgen, dahinter Tabak und Gewürznelken. Stoffig in Ansatz und Verlauf, zeigt schöne, gereifte Beerenfrucht, herzhaftes, griffiges Tannin, baut sich gut aus, im Finale nach dunkler Schokolade. meroidavino.com, € 18,-

● **Schioppettino FCO DOC 2016 Gigante**

Granat mit einem Tropfen Violett und aufhellendem Rand. Eröffnet sich in der Nase lederwürzig-pfeffrig, leicht harziger Ton,

Sattel, im Nachhall reife Heidelbeeren und Waldboden, sollte man im Vorfeld etwas lüften. Am Gaumen klar und präzise, zeigt sehr gut eingebundenes Tannin, kernig-saftig, auch salzig, tolle Länge mit Charakter. **Wein & Co., Wien, € 19,50**

● **Merlot Riserva FCO DOC 2015 Gigante**

Glänzendes, sattes Rubin mit leicht aufhellendem Rand. Präsentiert sich in der Nase mit ansprechenden würzigen Noten, dann satt nach Brombeeren, dunklen Kirschen und Heidelbeeren, im Hintergrund dunkle Schokolade. Herzhaft am Gaumen, im Ansatz schön gereifte, dunkle Beerenfrucht, öffnet sich mit dichtem, zupackendem Tannin in vielen Schichten, im Nachhall satte Gewürznoten. **Wein & Co., Wien, € 25,-**

● **Sacrisassi Rosso 2017 Le Due Terre**

Sattes, dichtes Rubin. Spannende Nase mit vielen Facetten, zeigt zuerst feine Gewürznoten, weißer Pfeffer und Lorbeerblatt, dahinter dann dunkle Beerenfrucht, Heidelbeere und dunkle Johannisbeere. Betont würzige Noten auch am Gaumen, öffnet sich mit griffigem, herzhaftem Tannin, dunkle Beerenfrucht auch am Gaumen, im Finale erdige Komponenten. **Wein & Co., Wien, € 31,-**

● **Vigna Dominin Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2016 Merai Davino**

Tiefdunkles, undurchsichtiges Granatviolett. Zeigt in der Nase satte und präzise Noten von Waldbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren, leichter Minze und Edelholz, komplex. Am Gaumen geschliffen und engmaschig, breitet sich satt und bestimmend aus, kühle Frucht mit präzisem Verlauf, gestützt von exzellentem Holzeinsatz, bleibt lange haften. **meroidavino.com, € 35,-**

● **Refosco dal Peduncolo Rosso Venezia Giulia IGT 2013 Scarbolo Valter**

Edles Granatrot. Öffnet sich in der Nase auf tollen Noten von Minze, Waldboden, Waldfrüchten, Edelpilzen, komplex und finesenreich. Am Gaumen mit geschliffenem Tannin und feiner Fruchtsüße, sehr eng gewoben, saftiges Kleid mit spannendem Verlauf, im Finale mit Nachdruck. **Trinkwerk, Linz, € 35,-**

● **Bergul Rosso FCO DOC 2016 Lis Fadis**

Sattes, undurchdringliches Rubin-Violett. Ansprechende, satte Nase, eröffnet mit Noten nach schwarzem Pfeffer, Lorbeerblatt und Zimt, dann satte Noten nach Holunderbeere, im Hintergrund etwas Harz. Griffiges, festes Tannin am Gaumen, prägt Ansatz und Verlauf, öffnet sich dann mit rei-



Eine Augenweide: In Reih und Glied ziehen sich die Rebzeilen über die Hügel.

fer, dunkler Beerenfrucht, stoffig und fest. **lisfadis.com, € 40,-**

92

● **BIO Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Grave DOC 2017, Vistorta**

Ansprechende Kräuterwürze, nach rotem Paprika, Waldbeeren, Rosmarin, filigran, harzig, im Nachhall nach Veilchen und Brombeeren. Am Gaumen geschliffen und mit fruchtig-saftigem Kern, kühl, zugänglich, saftig-knackiges Finish. **vistorta.it, € 10,50**

● **Ronco Braide Refosco dal Peduncolo Rosso Friuli Grave DOC 2018, Cencig**

Vielschichtig, nach Graphit, nassem Stein, satten Waldbeeren, folgend von leicht harzigem Ton, Kakaopulver, im Nachhall nach etwas Belüftung, satte Brombeere, einladend. Am Gaumen kompakt mit viel Saft und beachtlichem Körper, dennoch nicht schwerfällig, tolle Dichte, im Nachhall leicht würzig, kann und wird gut reifen. **cencig.com, € 17,-**

● **Refosco dal Peduncolo Rosso Venezia Giulia IGT 2017, Vigna Petrusa**

Zarte Würze mit reifer Beerenfrucht, etwas schüchtern. Schöne Süße am Gaumen mit klarem Fruchtkern, spannt sich fein und finesenreich am Gaumen, elegant und geschliffen im Verlauf, im Finale auf Waldbeeren. **vignapetrusa.it, € 17,-**

● **Schioppentino FCO DOC 2016 Il Roncal**

Elegante, grünwürzige Nuancen, roter Paprika, Holunderbeeren, auch nach Preiselbeeren, im Nachhall nach Bitterschokolade. Zeigt sich geschliffen und saftig am Gaumen, mit griffigem Tannin und safti-

gem Verlauf, hat durchwegs Spannung, minimale Nachzehrung. **ilroncal.it, € 18,-**

● **Terrano Venezia Giulia IGT 2015 Edi Kante**

Feine, würzige Note, nach Lorbeerblatt, Gewürznelken und weißem Pfeffer, dann Brombeere und Schwarzkirsche. Saftig und herzhaft am Gaumen, lebendige, frische Säure, zeigt im hinteren Verlauf kerniges, präsentés Tannin. **kante.it, € 19,70**

● **Dedica Pinot Nero Collio DOC 2017 Alessio Komjanc**

Zeigt sich mit Nuancen von Edelholz, sehr reifen Kirschen und Himbeeren, Orangenzesten, heller Würze. Am Gaumen geschliffen und elegant, breitet sich mit toller Finesse über den Gaumen, spannungsvoll. **komjancalessio.it, € 22,-**

● **Pignolo FCO DOC 2015, Butussi**

Elegante Nuancen von Pilzen, Preiselbeeren, Holundersirup, im Nachhall auch nach Salbei, Brombeeren, heller Nougat. Zupackend, mit reifem Fruchtkern, eingebettet in kernigem Tannin, klar, auch mit Druck, braucht noch Zeit. **butussi.it, € 22,-**

● **BIO Merlot Venezia Giulia IGT 2013 Vistorta**

Nase mit reifen Noten nach dunklen Waldbeeren, vor allem Brombeere und Himbeere, dazu etwas dunkle Schokolade und Rauch. Am Gaumen saftige, dunkle Beerenfrucht, zeigt griffiges Tannin, nach Heidelbeeren und Preiselbeeren, salzig und lange. **vistorta.it, € 22,-**

● **MYO Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2016, Zorzettig**

Schüchtern und zurückhaltend, zeigt sanft

reifen Erdbeerduft, helles Leder und leichte Nuancen von Waldfrüchten und Waldboden. Klar, saftig, präzise, spannt ein rassiges Kleid auf, mit spannendem Verlauf, minimale Nachzehrung, wird gut reifen. **Buongustaio, Hohenems, € 22,50**

● **Poppone Venezia Giulia IGT 2017 Antonutti**

Klare und ansprechende Nase mit Noten nach Cassis und Heidelbeeren, im Hintergrund feine Würze. Stoffig in Ansatz und Verlauf, zeigt viel dunkelbeerige Frucht, öffnet sich mit herzhaftem, dichtem Tannin, im Finale nach dunkler Schokolade. **antonuttivini.it, € 25,-**

● **Refosco dal Peduncolo Rosso FCO DOC 2016, Monviert**

Dunkles, sattes Granat. In der Nase nach reifen Erdbeeren, Nussbutter, Bourbon-Vanille, Edelholz, im Nachhall nach gebrannten Haselnüssen, nach etwas Zeit wiederum Brombeeren. Am Gaumen mit gewissem Druck und ausgewogenem Spiel, spannt sich klar über die Zunge, mit schönem Holzeinsatz, bleibt lange haften. **monviert.com, € 25,-**

● **Uve Carate Riserva FCO DOC 2015 Castello di Buttrio**

Dunkles, sattes Rubin mit leichtem Violett-schimmer. Eröffnet in der Nase mit Noten nach Kardamom und Lorbeerblatt, etwas Tabak, feine Heidelbeere. Stoffig und fest am Gaumen, zeigt viel dichtmaschiges, zupackendes Tannin, herzhaft, dunkle Beerenfrucht, im Finale mit festem Biss. **castellodibuttrio.it, € 44,50**

! **Weitere aktuell** verkostete Weine unter **falstaff.com/friaul-21**