



Scarbolo

Uvaggio Bianco "Areore" **DOC**



2023, 750 ml



Italien, Friaul



9911014016



Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt:

13,5 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Lammkeule mit Fenchel, Koriandersaat und

Ofengemüse mediterraner Prägung

Gefüllte Kohlrouladen mit würziger Gemüse-Getreide-Füllung aus

der osteuropäischen Küche

Gebratener Zander mit gelber Bete, Pastinakenpüree und Kräuteröl

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 14.01.2026

Farbe:

Sattes Goldgelb bis Zitronengelb mit leicht grünlich schimmernden Reflexen.

Nase:

Die Nase öffnet sich intensiv und zugleich ungewöhnlich vielschichtig, mit einer faszinierenden Balance aus vegetabler Tiefe und reifer Frucht. Deutlich präsent sind gelbe und weiße Wurzelgemüse wie Mairübchen, Steckrüben, Schwarzwurzel und Pastinake, ergänzt von Mais und einer fast süßlich-erdigen Note von gekelterm Mais, die der Aromatik einen eigenständigen, beinahe hakenförmigen Charakter verleiht. Kräutrig unterlegt wird das Ganze von Petersilienwurzel, Kerbel, Melisse, Anis, Fenchelsaat und Koriander, immer wieder durchzogen von einer klaren, kühlen Kräuterfrische. Auf der fruchtigen Seite zeigen sich reife Mirabelle, Khaki, grüne Mango sowie kandierte gelbe Äpfel. Die Intensität ist hoch, der Duft wirkt dicht, einladend und zugleich spannungsvoll, getragen von diesem reizvollen Wechselspiel zwischen Frucht, Gemüse und Kräutern.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein druckvoll und kompakt, mit klarer innerer Spannung. Eine feine, durchgängige Bitterstoffstruktur aus Tannin und Gerbstoff zieht sich präzise durch den Mundraum und verleiht dem Wein Halt und Energie. Die Säure schreitet kraftvoll voran, ist dabei perfekt integriert und niemals vordergründig, übernimmt jedoch klar die führende Rolle, indem sie die vegetabilen und fruchtigen Aromen stets bündelt und kontrolliert. Trotz der Substanz bleibt der Wein im Nachhall schlank und saftig zugleich, ohne jede Schwere. Nichts drängt sich auf, alles wirkt wohlportioniert und balanciert. Im Abgang ergänzen sich gelbe, vegetabile, fast erdige Nuancen – insbesondere gelbe Bete – mit würzigen Anklängen von Piment, Anis, Fenchel und Koriander zu einem langen, ruhigen und zugleich spannenden Finale.