



Scarbolo

Chardonnay "Memari" DOC



2022, 750 ml



Italien, Friaul



9911014011



Chardonnay

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

- Salat von Tomaten, Pfirsich, Maracuja und Basilikum
- Gebratener Wolfsbarsch mit Maracuja-Koriander-Nage
- Kaninchen mit Aprikosen und Lorbeer

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Farbe:

Sattes Strohgelb mit strahlenden Reflexen.

Nase:

Platte Pfirsiche, reife Cantaloupe-Melone und nasse Kieselsteine skizzieren die erste Nase des 2022 Memari Chardonnay von Scarbolo. Mit zunehmender Belüftung zeigen sich Noten nach hellem Tabak, weißem Pfeffer und etwas Akazie, Bienenwachs, gelber Haferpflaume und salzigem Popcorn. Sein Naturell oszilliert zwischen ausladender Reife und extrem diszipliniertem Auftreten.

Mund:

Am Gaumen ist er fokussiert und nahezu straff mit vertikalem Naturell und feinkörniger Phenolik. Aromatisch spiegelt sich die Nase: Von der Melone zeigt sich nurmehr die Schale, vom Pfirsich der Kern und vom Tabak der animierend herbe Nachgeschmack. Die Säure ist reif und agiert dezent im Hintergrund, wie ein guter Souffleur orchestriert sie den Reigen. Mittelkräftig mit sattem Extrakt und subtiler Frucht im langen Nachhall.