

Scarbolo

Uvaggio Bianco "Areore"

 2020, 750 ml

 Italien, Friaul

 9911014003

 Chardonnay, Friulano, Sauvignon Blanc

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Kabeljau im Kräutermantel mit Auberginen und

Römersalatherzen

(Fisch)

Girini mit Zucchini und Pilzen

(Gemüse & Vegetarisch)

Spargelrisotto mit Räucheraal

(Fisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 17.10.2023

Informationen zum Wein

Der *Areore* ist eine Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Friulano aus den Weinbergen Gjats und Stradele. Er greift im Prinzip die Tradition des Gemischten Satzes auf, da die Trauben gleichzeitig gelesen und zusammen vergoren werden. Allerdings stehen sie nicht zusammen in einem Weinberg, da die Rebsorten getrennt gepflanzt wurden. 1,6 % des Weines stammt von getrocknetem Friulano, wie es früher ebenfalls üblich war. Chardonnay und Sauvignon stammen aus dem Weinberg Stradele mit Schwemmlandböden kalkig-dolomitischen Ursprungs. Die zweite Lage ist Gjats, die Heimat des Tocai Friulano, der in einem lehmigem und wenig kalkhaltigem Boden wurzelt. Genutzt wurden 40 % Chardonnay, 30 % Sauvignon Blanc und 30 % Tocai Friulano. Beginnend mit dem Tocai Friulano, wurden die Trauben nach der Handlese entrappt, gequetscht und nach und nach in die Presse gebracht, wo sie bei kontrollierter Temperatur bis zum Abend mazerierten. Die alkoholische Gärung erfolgte mithilfe ausgewählter Hefen aus einem *Pied de Cuve* aus dem Weinberg bei kontrollierter Temperatur, zunächst imahltank und anschließend in Tonneaux. Der Wein hat auf natürliche Weise eine teilweise malolaktische Gärung durchlaufen. Der *Areore* reifte 28 Monate lang auf der Feinhefe zunächst in Tonneaux mit teilweise Neuholzanteil, dann imahltank.

Farbe

helles Goldgelb

Nase

Der *2020er Areore* ist ein intensiv duftender Wein, der den Anteil von Sauvignon Blanc nicht verhehlt. Er erinnert an Minze und Menthol, Geißblatt und ein klein wenig an Brennesseln. Dazu kommen Noten von Noisette, von Nüssen, Mandeln, Pfirsich und Kumquats, von ein wenig Holz, Vanille und Rauch. Das ist komplex und wirkt elegant wie auch einladend.

Gaumen

Am Gaumen setzt sich dieser Eindruck fort, weil neben der Aromatik auch das Wechselspiel zwischen reifer Säure, cremiger Textur und feiner Salzigkeit begeistert. Dazu kommen herbe Zesten, viel Saft, etwas Malz und die feine Spur von Holz, die schon im Duft zur Balance