

DIE REGION

Das **Friaul** steht in Italien für Weißweine der Extraklasse. Im Nordosten Italiens unterliegt es einerseits dem Einfluss kühler Luftströmungen, die aus den Alpen hinabgleiten, andererseits profitiert das Gebiet auch vom mediterranen Einfluss der Adria. In diesem Anbauggebiet gibt es vorwiegend steinige Böden, die vor allen Dingen Weißweinen, in den letzten Jahren auch herrlichen Rotweinen, eine großartige Heimat bieten. Die Weine können unter diesen Bedingungen eine lebhaft Frische und eine schöne Leichtigkeit entwickeln. Unterteilt wird das Gebiet in verschiedene Unterregionen, die weniger im Klima aber durchaus im Terroir voneinander abweichen können.



Familie Roncadin

DIE ERZEUGER

Das alte Gut **Fossa Mala** ist in der Region eine bekannte Größe, es gehört der Familie Roncadin, die ihr Vermögen in der Lebensmittelbranche erworben hat. Sein erstes Geld hat Edoardo Roncadin allerdings nicht in seiner Heimat verdient, sondern in Deutschland. In den 1960er Jahren führte er hier ein erfolgreiches Ristorante. Das so verdiente Geld investierte er in Italien, wo er eine Marke aufbaute, die heute in Italien omnipräsent ist. Teil des Familienimperiums ist die Villa Fossa Mala, ein Landgut auf dem Eduardo bereits als Kind spielte, als es noch verlassen war. Heute wird in den alten Gebäuden nicht nur ein Restaurant betrieben, es enthält auch die Vinothek der Familie. Das zum Gut gehörende Land hat fruchtbare Böden mit hohem Ton- und Schluffanteil, auf denen körperreiche, vollmundige Weine entstehen.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS FRIAUL

Das von Alpen sowie Mittelmeer beeinflusste moderate Klima bietet vor allen Dingen jenen Rebsorten hervorragende Wachstumsbedingungen, die ihre besonderen Stärken nach einer langen Reifeperiode entfalten. So findet man im Friaul die Burgundersorten **Pinot Bianco** und **Pinot Grigio** ebenso wie **Chardonnay**. Aus diesen Sorten werden delikate, frisch-fruchtige und lebhaft Weißweine erzeugt. Eine besondere Spezialität ist die autochthone Sorte **Friulano**, aus der ebenfalls ein feinfuchtiger Weißwein erzeugt wird. Ein Zuhause haben aber auch Rotweine hier gefunden. Dazu gehören neben der einheimischen Sorte **Ribolla** auch die international verbreiteten Sorten **Cabernet Sauvignon** und **Merlot**. Diese Rotweine sind mittelmäßig und zumeist mit Betonung der herrlichen Fruchtaromen ausgebaut.

2018 FOSSA MALA CHARDONNAY

Friuli Grave DOC, Fossa Mala

WEINBESCHREIBUNG

Man spürt, dass der Wein auf reichen Böden wächst, wo er mit hoher Reb-dichte in einseitiger Guyot-Erziehung gepflanzt wurde: Er schmeckt gehaltvoll und saftig fruchtig. Ausgebaut wird er in zwei Fraktionen. Für die erste wird er nach der Lese direkt gepresst und schnell weiterverarbeitet, das ergibt frische, sehr cleane Fruchtnoten. Der zweite Teil wird eingemaischt und mazeriert, er hat daher intensivere Aromen, auch dunklere Töne und mehr Struktur. Erst nach einiger Zeit werden sie im idealen Verhältnis zusammengeführt. Die Farbe ist hellgelb, er zeigt noch jugendliche Reflexe. Er duftet nach reifen **Äpfeln** und nach der Kruste von frischem Brot. Am Gaumen sind Säure, Viskosität und Struktur schön ausgeglichen. Durch den anteiligen Ausbau im Holz trifft er nochmal runder und reifer auf den Gaumen.

WEIN-KATEGORIE »ENTDECKUNG«

Fossa Mala ist in der Region eine feste Größe, nicht zuletzt wegen der prominenten Besitzer. Die Roncadins sind nur in Italien aktiv, daher können wir Ihnen die hervorragenden Weine als unseren Geheimtipp präsentieren.



MUNDUS VINI 2019

SILBERMEDAILLE

Chardonnay



2023



8°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Der Fossa Mala Chardonnay begleitet Lachsbagel, Gambas, halbfeste Käse, Salat mit eingelegter Rote Beete, Hühnerspieße, Thunfischsteaks, Muscheln oder eine Pasta mit Rucolapesto.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
