



Scarbolo

Refosco dal Peduncolo Rosso *"Peraria" DOC*



, 750 ml



Italy,



9911014014



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Glasierte Rote Bete vom Grill mit Ziegenquark und Kümmel-

Karamell

Fischduft-Aubergine (Sichuan)

Fischduft-Schweinefleisch (Sichuan)

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

Der Peraria wird aus Refosco dal Peduncolo Rosso gekeltert, einer autochthonen Rebsorte des Friaul mit kräftigem Tanningerüst und dunkler Aromatik. Die Reben stehen in den ton- und lehmhaltigen Schwemmlandböden der Grave-Zone rund um Lauzacco. Nach der Handlese erfolgt eine rund sechstägige Maischegärung, anschließend reift der Wein für bis zu drei Jahre in gebrauchten Barriques und Tonneaux. Der Ausbau erfolgt ohne Filtration oder Schönung – das Ergebnis ist ein strukturierter Rotwein mit Tiefe und rustikaler Eleganz, der das Potenzial der Sorte in reintöniger Weise zeigt.

Farbe:

Rubinrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Die Nase des 2021 Peraria Refosco von Scarbolo ist dunkel wie sein Kern und erinnert an dunklen Tabak, gerösteten Arabica-Kaffee, etwas Linoleum sowie schwarze Kirschen, Cassis und Cassislaub, nebst gedörrten Pflaumen. Dazu kommen etwas schwarzer Assam-Tee, Lorbeer und Wacholderbeeren sowie frisch gegerbtes Leder. Vielschichtig und undurchdringlich wirkt er in der Nase und lässt die Lippen Richtung Kelch schürzen.

Mund:

Im Antrunk ist die Performance erfreulich diszipliniert und wird getragen vom erquickend frischen Säurebogen, der sich weit über den Gaumen spannt. Die jugendlichen Gerbstoffe sind dicht gewoben und engmaschig, dabei fein poliert mit aromatisch-herbem Sidekick. Mit mittelkräftigem Körper baut er schnell Trinkzug auf und fließt ins fruchtig-herbe Finish mit noblem Bitterton.