Scarbolo

Pinot Grigio "Mepari" DOC

, 750 ml

Italy,

9911014017

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Kürbis aus dem Ofen mit Salbeibutter und Amarettini-Crumble

Meeräsche in Nussbutter gebraten

Schweineschulter aus dem Ofen mit Pastinaken und Dörrobst

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Meparo ist Scarbolos Pinot Grigio und stammt aus der Subappellation Grave von der kalk- und mergelgeprägten Lage Pozzut in Lauzacco. Dort steht die älteste Parzelle des Hauses mit über 30-jährigen Reben und entsprechend niedrigem Ertrag. Die Gärung setzt im Edelstahl per Pied de Cuve ein, gefolgt vom Ausbau im großen slawonischen Holz und kleineren Fässern. Stilistisch sind die Weine geprägt vom vollständigen biologischen Säureabbau sowie einem langen Hefelager, wodurch der Wein deutlich an Tiefe und Kontur gewinnt.

Farbe:

Prägnantes Strohgelb mit seidenmattem Schimmer.

Nase:

Die Nase des 2024 Meparo Pinot Grigio von Scarbolo dreht hart am Aromenrad, das nur langsam zur Ruhe kommt: Vollreife, pausbäckige rote Äpfel und gelbe Birnen füllen seinen Fruchtkorb, dazu kommt vollreifer, tropfnasser Pfirsich nebst zart zitrischen Noten nach Orangenblüten und Zesten. Etwas Lindenblüte nebst einer prall gefüllten Honigwabe ist ebenso wenig ausgeschlossen wie Noten nach frisch gepresstem Leinöl. Ein Kaleidoskop fortwährend changierender Aromatik.

Mund:

Am Gaumen ist er trotz seiner fast bacchisch konturierten Nase erstaunlich diszipliniert. Es geht hier stilistisch nicht um schlichte Frische, sondern um einen substanziellen, präzise gezeichneten Pinot Grigio mit Kräuterwürze, heller Frucht sowie einer aromatischen, feinen Bitternote mit salzig-mineralischem Zug im würzig geprägten Nachhall.