

 **Scarbolo**

# *Pinot Grigio "Pipinot" DOC*

 2023, 750 ml

 Italien, Friaul

 9911014005

 Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

**Auberginen „a Beccafico“ mit Tomaten, Rosinen  
und Pinienkernen in der Parmesankruste**

**ausgebacken**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lasagne mit Kalbfleisch, Ochsenherztomaten,  
Ricotta und Pesto**

(Fleisch)

**Pulled Pork mit Orangen und Ciabatta**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 16.06.2024

Farbe:

Funkelndes Roségold mit Aprikosenfarbenen Reflexen.

Nase:

Das Aroma des 2023er Pinot Grigio "Pipinot" zeigt sich überaus saftig und voller Intensität. Reife Äpfel, Honigmelone, Orange, Mango und Quittenbrot verbinden sich mit Honig, orientalischen Gewürzen, kandiertem Ingwer und Vanille. Feine Noten von Butter und gerösteten Mandeln ergänzen seinen Duft vortrefflich und machen neugierig auf den ersten Schluck.

Gaumen:

Auf der Zunge angelangt wirkt er ebenfalls unglaublich saftig und betört mit feiner Fruchtsüße und lebendiger Frische, die perfekt in den kraftvollen und ausdruckstarken Gaumen eingebunden ist. Ein Wein voller Ausdruck mit langem Nachhall, der intensive Gerichte mit fruchtigen Einflüssen liebt.

Wenn möglich dekantieren und aus großen Gläsern genießen.