Scarbolo

Pinot Grigio "Mepari" DOC

2021, 750 ml

Italien, Friaul

9911014009

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Unbedingt dekantieren und aus großen Gläsern genießen.

Artischocke mit Sardellendip

Hummerterrine in Wodka-Tomaten Gelee mit Kaviar

Dorade aus dem Salzteig mit Limonen Öl und gerillter Zucchini

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom

Information zum Wein:
Die Trauben stammen aus dem Pozzut, einem Weinberg auf Schwemmlandablagerungen aus dolomitischem Kalkstein Ursprünge. Der östliche Teil ist die älteste Pinot Grigio-Parzelle des Weingutes, der Boden ist lehmig, mit reichlich Kies und Kalksteineinschlüssen, er erstreckt sich über 2,9 Hektar (die Trauben für diesen Wein werden ausschließlich von den ältesten 1,4 Hektar) mit einem Durchschnittsalter von 26 Jahren geerntet.

Info zum Ausbau:
Die erfolgte von Hand, in Körben, während der frühesten und kühlsten Morgenstunden des 10. und 11. September.
Nach dem Abbeeren und Einmaischen wurden die Trauben sofort gepresst. Keine Mazeration, Extraktion durch das Aufstoßen des Mostes. Die alkoholische Gärung erfolgte mit Hilfe handelsüblicher Hefen bei kontrollierter Temperatur, beginnend in einem Edelstahltank und endete in einem 20-hl-Fass. Der Wein ist ungefiltert und hat keine malolaktische Gärung durchlaufen. Die Reifung des Mepari erfolgte 22 Monate lang auf der Feinhefe, zuerst im Gärfass und dann in einem Edelstahltank. Im Laufe der ersten drei Monate wurden Bâtonnages (das Aufrühren der Hefe durchgeführt) anschließend ruhte er 10 Monate lang in der Flasche bis zur Freigabe.
Farbe:
Leichtendes Goldgelb, zart getrübt mit grünen Reflexen.

Nase:
Der 2021er Nepari zeigt sich mit einer wunderschönen saftigen Frucht, die an reife Äpfel, Honigmelone, Sternfrucht, Papaya und etwas auch an Banane erinnert. Mit Sauerstoffkontakt zeigt dieser Ausnahme Pinot Grigio Honig, weißen Nougat, ein Hauch Karamell, Tabakkiste, Milchkaffee, Weizen und frisch gebackenes Baguette mit Salzbutter.

Gaumen:
Auf der Zunge paaren sich die reifen und exotischen Fruchtnoten der Nase mit einer superben animierenden Bitternote, die an Grapefruit und Grapefruitzeste denken lässt, salzig; süß, ja Umami ist sein Credo. Ein Wein, der mit unglaublicher Vielschichtigkeit und Ausdruck glänzt, die in einem langen Nachhall verbleibt. Aroma und Gewürzreiche Gerichte lieben seine Begleitung!