Scarbolo

Pinot Grigio "Pipinot" IGT

2024, 750 ml

Italien, Friaul

9911014015

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Gebackener Kürbis aus dem Ofen mit Radicchio, Walnüssen und Salbei

Gegrillter Kraken mit Bohnencreme, Löwenzahn und Orangenzesten

Porchetta im Brötchen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.09.2026

Pipinot ist Scarbolos Interpretation des traditionellen friulanischen Pinot Grigio ramato. Die Trauben stammen aus vier Weinbergen rund um Lauzacco auf Böden aus dolomitischem Kalk mit wechselnden Anteilen von Schluff, Ton, Kies und Sand. 2024 verlängerten Lara und Mattia Scarbolo den Schalenkontakt gegenüber früheren Jahrgängen deutlich: Ein Teil der entrappten Trauben begann die spontane Gärung auf den Schalen und wurde erst beim Aufsteigen des Tresterhuts nach rund drei bis vier Tagen abgepresst. Die einzelnen Parzellen werden separat vinifiziert, ein großer Teil des Weines reift anschließend in gebrauchten 20-Hektoliter-Eichenfässern. Mit dem 2024er verlängert Scarbolo zudem die Reifezeit des Pipinot und bringt ihn erstmals erst zwei Jahre nach der Ernte auf den Markt.

Farbe:
Ramato, d. h. Orange-Kupfer mit klar auslaufendem Rand.

Nase:
Auch aromatisch strahlend klar zeigt sich der 2024 Pipinot von Scarbolo ganz in der Tradition eines Pinot Grigio Ramato: Orangenabrieb und Orangenblütenwasser eröffnen die expressive Nase, gefolgt von rotem Apfel, Apfelschalen, Hagebutten und einer Handvoll Sauerkirschen. Dazu kommen herbstliche Noten nach trockenem Laub, gerösteten Mandeln und salzigen Haselnüssen. Eine vielschichtige, gleichermaßen fruchtige wie herb-würzige Nase, die mit Luft immer neue Facetten offenbart.

Mund:
Viel Saft und ordentlich Druck auf dem Kessel. Mittelkräftig und kernig im Antrunk verbindet er die reife, apfelige Frucht mit einer markanten, würzig-herben Kontur. Hagebutte und Orangenschale greifen die Aromen der Nase auf, während ein animierender Bitterton die satte Frucht umrahmt und mustergültig diszipliniert. Füllig, druckvoll und ausgesprochen weinig zieht sich der kupferne Charakter des Ramato förmlich von der Farbe bis an den Gaumen. Ein substanzreicher Pinot Grigio mit Punch und hervorragendem Trinkzug.