



# Civranetta DOC Venezia Pinot Grigio

2023, 750 ml

Italien, Veneto

9951020046

Pinot Gris/Grauburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %



## Speisempfehlungen

von Marian Henß

Piccata Milanese mit Spaghetti und gelbem Tomaten-Sugo

Tagliatelle mit Zucchini-Carbonara

Mildes Garnelen-Curry mit Duftreis und Bambussprossen

# Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2024

## Info:

Die Weinberge für den Pinot Grigio stehen im historischen Teil des Weingutes: Tenuta Civranetta. Diese Weine wachsen sich in der Nähe der Lagune von Venedig. Die Reben wachsen auf Caranto, einem pleistozänen Nährboden. Er gesamte An- und Ausbau erfolgt nach demeter-Richtlinien.

## Farbe:

Klares Zitronengelb mit hellen Reflexen

## Nase:

Welch intensive Fruchtnuancen aus dem Glas strömen! Maracuja, Grapefruit und Stachelbeere stechen intensiv aus dem Potpourri hervor. Cantaloupe-Melone, Birne und weißer Pfirsich bilden die zweite Garde. Zahlreiche helle und gelbe Blüten sorgen für besänftigende, weiche Elemente und schrauben ihn an der Skala für Eleganz weiter nach oben. Dezente, hefige Nuancen umgeben die Nase im hinteren Bereich und setzen somit auch Akzente in Form von Mandel und Butterscotch, jedoch sehr subtil.

## Gaumen:

Am Gaumen knüpft er nahtlos an die Nase an. Die Frucht zeigt sich intensiv mit tropischem Einschlag. Er wirkt weich und zart. Die floralen und hefigen Aromen sorgen neben Schmelz auch für reichlich Eleganz. Jasmin- und Mandelblüte hinterlassen ihre Spuren sensationell. Bei sehr milder Säure wirkt er am Gaumen weich und besänftigend. Ein ganz zartes Bitter schmeichelt dem Gaumen enorm positiv zum Abschluss.