

 **Foradori**

Fontanasanta Manzoni
Bianco Vigneti delle Dolomiti
IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911031207



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Marian Henß

Plin mit Lavendel

Terrine von Hering, Salzgurke und Meerrettich

Karamellierte Karotte und Mairübchen mit Oregano, Feta,
Akazienhonig und gerösteten Walnüssen

Tasting review

by Marian Henß on 22.10.2024

Info:

Der Fontanasanta Manzoni Bianco wächst auf einem Hügel, vom dem aus man das Trento einsehen kann. Fontanasanta ist hier der namensgebende Ort. Die Reben gedeihen bestens auf einem tonigen Boden mit hohem Kalkanteil. Die Reben reifen dort bis spät in den September. Manzoni Bianco, eine Kreuzung aus Riesling und Pinot Bianco, steht hier am perfekten Ort.

Es wird in Zementtanks auf der Maische vergoren. Es folgt der Ausbau für sieben Monate in Akazienfässern.

Die Weine seiner Art und Ausbau sind Langstreckenläufer und sollten mindestens drei Jahre Ruhe genießen.

Farbe:

Sattes Zitronengelb mit intensiver Färbung

Nase:

Die Nase wird klar von gelben Aromen geprägt. Der Manzoni Bianco lebt hier von reifer, süßer Ananas, Pfirsich, Mirabelle und Aprikose. Mit Geduld im Glas gewinnt das Steinobst deutlich Oberwasser. Kandierte Zesten von Orange und Zitrone unterstützen dieses Aromenbild mit herber Frische. Ingwer setzt hier deutliche Akzente. Wiesenblumen und damit auch wilde Kräuter sorgen für florale als auch etherische Momente. Der Wein scheint im Wandel und ist ständig in Bewegung. So auch seine sensorischen Eindrücke in diesem jungen Stadium.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck läuft einem direkt das Wasser im Mund zusammen. Voller Würze und Intensität. Seine Säurestruktur ist stilprägend und elementar in der Ausprägung des Manzoni. An diesem roten Faden reihen sich auch alle sensorischen und haptischen Aromen auf. Druck und sein dichtes Mundgefühl werden immer

wieder von der Säure gebrochen und der Trinkfluss gefördert. Die Saftigkeit haftet dem ersten Eindruck der Ananas an. Seine Säuregerüst rund um diesen sonst sehr trockenen Wein fordert den Gaumen stellenweise. Im Nachhall treten vor allem Bitterorange und die kandierten Zesten bestens in Erscheinung. Getrocknete Kräuter wirken subtil im Hintergrund.