



Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

, 1500 ml

Italy,

9911031209



Alkoholgehalt: 0,0 %

Acidity content: 5.9 g/l



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Hase in Blutsauce

Geschmorter Aal in Rotwein mit Speck

Gamsbraten mit dunkler Schmorsauce und Rotkohl

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 09.12.2024

Henß:

Und dann offenbart er hier endlich sein ganzes Können. Kraftvoll und mit einem feinkörnigen Tannin versehen, weiß er sich jedoch als Foradori zu präsentieren und lebt vor allem von einer kühlen Eleganz. Der Teroldego zeigt sich rassig und von Gewürznoten geprägt. Die dunklen Früchte zeigen sich nun deutlich heller und nicht ansatzweise konzentriert. Die Säure verleiht dem Wein einen ordentlichen Druck und reichlich Finesse. Im Nachhall klingen die floralen, violetten Noten herrlich an.

Die Ausläufer der Alpen hinterlassen einen kühl anmutenden Wein, der nicht durch Konzentration oder Kraft, sondern durch seine Ausdauer punkten kann.

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit dunklem Kern.

Nase:

Der 2021 Granato von Foradori hat ein großzügiges Naturell: Ausladend mit breiten Schultern, verströmt er seinen Duft nach Granatapfel, Maulbeeren, Brombeeren und Holunder. Schwarzkirschen und gedörrte Pflaumen füllen seinen Korb. Über den changierenden Fruchtnoten schweben dezent florale Noten nach Malve, Hibiskus und kleinen Veilchen. In jugendlichem Stadium empfiehlt sich für die Ungeduldigen die Karaffe; der weise Zecher wählt die Flaschenreife und geduldet sich mindestens fünf Jahre.

Mund:

Mit samtigem Ornament legt er sich plüschig wie die purpurrote Schlepppe eines wohlwollenden Regenten über den Gaumen und verkündet dem geneigten Zecher seinen Status als unangefochtener Souverän der Rebsorte. Am Gaumen spiegelt er die Aromen der Nase und oszilliert dabei zwischen dunkelfruchtiger Ekstase und filigranem Understatement. Er verbindet würdevoll die extrakte Frucht mit noblem Gerbstoff und dem aristokratischen Säurenerv, der ihn ins majestatisch lange Finish begleitet. Der Granato profitiert von einem Minimum von fünf Jahren Flaschenreife, bis er seine Anlagen vollständig entblättert.