

 **Foradori**

Foradori Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911031216



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

**Gegrillte Rote Bete mit Schwarzkümmel-Öl und
Ziegenschmand**

Lachs Teriyaki

**Geschmortes Wildschwein mit Backpflaumen,
Kastanien und Spätzle**

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on

Der Campo Rotaliano ist ein abgegrenztes geografisches Gebiet und liegt wie eine Einbuchtung des Etschtals zwischen zwei Bergkämmen. Seine Entstehung ist untrennbar mit dem Fluss Noce verbunden, der seit Jahrhunderten Kalkstein-, Granit- und Porphyrschutt mit sich führt. Innerhalb des Campo Rotaliano lassen sich verschiedene Mikrozononen nach ihrer Bodenbeschaffenheit unterscheiden, die von den Winzern individuell benannt wurden.

Der Teroldego „Foradori“ ist eine Cuvée unterschiedlicher Kleinstlagen aus Schwemmland, Schotter und Sand, darunter Mezzolombardo Campazzi, Settepergole und weitere Lagen. Gekeltert aus 100 % Teroldego Rotaliano, vergären die Trauben zunächst im Zement, bevor sie für 12 Monate in Fässern und Zement reifen. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei 50.000 Flaschen.

Farbe:

Granatrot mit violetten Reflexen und dunklem Kern.

Nase:

Der 2023 Teroldego von Vigneti delle Dolomiti Foradori ist in der Nase stets eine Art Blaupause für die Rebsorte: Mit satter, dunkler Frucht nach Brombeeren, Maulbeeren, Zwetschgen und herbem Holunder schwebt stets etwas Florales in der Kopfnote – Malve, Hibiskus oder Stockrosen, je nach Jahrgang. Dieses Jahr gesellen sich ein paar schwarze, eingelegte Walnüsse hinzu, die ihm zusätzliche aromatische Tiefe und Komplexität verleihen.

Mund:

Im Antrunk saftig mit herber, dunkler Frucht und transparent flirrendem Extrakt. Der Wein hat in diesem Jahrgang etwas Schwebendes, Leichtes – mit zarterer Extraktion und sublimen Finesse. Aromatisch violett oszilliert er zwischen Frucht und Duft, die eleganten Tannine sind engmaschig und ultrafein. Ein kühler Typ mit weit gespanntem Säurebogen und frischer Frucht im kühlen Nachhall. Filigran und leichtfüßig statt gewohnter Konzentration.