## Foradori

# *Fontanasanta Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT*

, 750 ml

Italy,

Orange wine

9911031230

**Alkoholgehalt:** 0,0 %




## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Brandade vom Stockfisch (fisch)

Felchen-Filets mit Fenchel und Oliven und Dörrtomaten (Fisch)

Fenchel-Sellerie-Gratin mit Parmesan (vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 01.04.2026

Elisabetta gilt unter Weinkennern auf der ganzen Welt unangefochten als die Königin des Teroldego. Elisabettas Rote, der „einfache“ Foradori und insbesondere der Granato, zeigen, was in dieser charaktervollen Traube an Qualität und Potenzial steckt. Hier vereinen sich Grazie und Charakter auf nahezu unnachahmliche Weise. Feingeschliffene Tanine, frische Säure und ein unglaublich komplexes Bouquet geben ihren Weinen ein unverwechselbares Charisma, das seinesgleichen sucht. Hier zeigt sich Elisabettas unermüdlicher Einsatz, wie der Suche nach alten Teroldego-Rebstöcken, ihre historischen Nachforschungen über die Rebsorte in den Archiven oder die akribische Arbeit in Weinberg und Weinkellen. Und er wird belohnt: bis dato mit nicht weniger als elf mal „Drei Gläser“ im Gambero Rosso!

**Farbe**
klares Strohgelb

**Nase**
Der "Nosiola" ist ein fein gewirkter Wein, der mehr an eine mediterrane Herkunft denn an Norditalien erinnert. Er entwickelt eine Melange aus Süßholz, Aprikosen, Äpfeln und Birnen samt Schalen, Quitten und Kamille, Bienenwachs und einer Kräutertinktur hin zu ein wenig Muskat und Lindenblüten. Der Wein wirkt dabei elegant, dezent und doch eindringlich.

**Gaumen**
Am Gaumen ist der "Fontanasanta Nosiola" direkt präsent. Da wird die längere Maischestandzeit offensichtlich, die dem "Nosiola" Grip und Textur verleiht. Hinzu kommt eine feine, leicht süße Hefenote im eigentlich komplett durchgegorenen Wein. Diese Süße und die gleichzeitig feine Textur verbindet sich mit einer weichen, seidigen Säure. Gleichzeitig verbindet sich die Frucht von reifem gelbem Kernobst, gelben Äpfeln und Quitte mit einem Hauch herber Zitrusschalen und wiederum ein wenig Süßholz. Mit Luft und Wärme – man kann den Weißwein fast bei Zimmertemperatur genießen – wird der "Nosiola" immer tiefer und immer seidiger, mit einem Anklang von weißem Tee und Blüten. Ein ganz eigener, wohl geformter Charakter.