Foradori

Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

2017, 750 ml

Italien, Trentin

9911031121

Teroldego

Alkoholgehalt:	12,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mandelreis mit Feigen und Datteln (vegetarisch)

(Wildreis, Reis, Vegetarische Gerichte)

Meeresfrüchte-Eintopf mit Fenchel, Tomaten und Stelline

(Meeresfrüchte, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Gewürzgemüse)

Lamm-Biryani mit frischem Koriander und Limette

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

Information:

Teroldego aus der Lage Sgarzon (Trentino-Dialekt für *Weinranke*) im Campo Rotaliano, Mezzolombardo, gewachsen auf 2,5 Hektar alluvialem Schwemmland, rund einen Kilometer von der Lage Morei entfernt, die in der Nähe des Weinguts Foradori liegt. Es findet sich viel Sand im Oberboden, die Parzelle ist offen und kaum vor den kalten Winden geschützt. Die Trauben reifen ca. eine Woche später als im Morei. Der Wein wurde acht Monate auf der Maische ausgebaut in Tinajas, spanischen 420-Liter-Kelleramphoren. Im Frühjahr 2018 wurde der Wein in Betontanks abgezogen, um sich über den Sommer hinweg zu harmonisieren.

Farbe

leicht transparentes Granatrot mit purpurfarbenen Reflexen

Nase

Vom Brüderpaar *Morei* und *Sgarzon* ist der *Sgarzon* immer der etwas hellere, wildere und kühlere Wein, was kein Wunder ist, kommt er doch aus der kühleren Lage. Beim Jahrgang 2017 ist der *Sgarzon* im Duft erdig und steinig mit viel Unterholz und dem Saft von roten Beeren. Trockenkräuter spielen hier eine Rolle, Schlehen, Berberitzen, aber auch ein wenig Wacholder und Holunderbeeren.

Gaumen

Am Gaumen findet sich die erdige und steinige Note sowie die feine, an eine gebrannte Tonschicht erinnernde Textur, die untrüglich von einem Ausbau in der Amphore stammt. Hinzu kommt die junge, fordernde und druckvolle Säure des *Sgarzon*, die zusammen mit der teils roten, teils dunklen Frucht für viel Saftigkeit und Frische sorgt. Da ist viel Sauerkirsche in diesem Wein und wiederum etwas Schlehe, aber auch ein wenig dunkle Zwetschge. Im Finale zeigt sich eine feine Salzigkeit, die noch zusätzlich den jetzt schon beeindruckenden Trinkfluss fördert.