



Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

2014, 1500 ml

Italien, Trentin

9911031087

Teroldego

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6,2 g/l



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Robiolo (italienischer Frischkäse) auf gegrilltem
grünen Spargel mit frischen Feigen und
karamellisierten Walnüssen (vegetarisch)**

(Käse, Frischkäse, Spargel, Nüsse (Schalenobst))

Rote Bete Risotto mit Aal
(Fisch, Aal, Gemüse & Vegetarisch, Rote/Gelbe Bete)

**Warm geräuchertes Roastbeef mit geschmörter
roter Paprika und Rosmarin**
(Fleisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten))

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 05.06.2016

Raffelt:

Auch am Gaumen findet sich zunächst diese süße Hefe des noch so jungen *Sgarzon*. Hinein mischt sich eine teils rote, vor allem aber dunkle und seidig wirkende Frucht. Seidig ist auch die Textur, die an eine gebrannte Tonschicht erinnert, die so typisch ist für den Tinaja-Ausbau. Alles wirkt klar, pur, rein, finessenreich und saftig mit lebendiger Säure und geradezu prickelnder Mineralität. Die Frucht wird im Finale immer dunkler, bleibt aber auf der knackig frischen Seite und wird begleitet von herbem Tabak, der auch schon im Duft präsent war.

Farbe:

Dunkles Purpur fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2014er *Sgarzon* präsentiert sich wild und erdig, er benötigt viel, Luft um seinen Charme zu entfalten, selbst nach 2 Tagen der Öffnung lässt er einen noch nicht ganz an sich heran. Seine Beerenfrucht wirkt maskulin herb und erinnert an Schlehe, Vogelbeere und Holunderholz, begleitet von roter Bete, Efeu und Buchsbaum und wilden Kräutern. Seine steinige und erdige Mineralität ist markant in das Aromen Spektrum verwoben es macht große Freude sich sensorisch an ihn heran zu tasten.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der 2014er *Sgarzon* durch seine jugendliche Säure und Tanninstruktur noch fordernden und jugendlich. Seine dunkelbeerige Frucht vermischt sich deutlich mit den erdigen Aromen der Nase und endet im einem langen und mineralischen Nachhall. Ebenso wie der Morei macht es Freude ihn über mehrere Tage zu verkosten und seine unterschiedlichen Stadien nach zu verfolgen. Großartiges Reifepotential!

Empfehlung:

Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren.