

 **Foradori**

# *Sgarzon Cilindrica Teroldego* *Vigneti delle Dolomiti IGT*

 , 1500 ml

 Italy,

 9911031188



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.6 g/l



## Food recommendations

from Christina Hilker

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

(Gemüse & Vegetarisch)

**Saltimbocca vom Seeteufel auf getrockneten  
Tomaten mit Thymian Gnocchi**

(Fisch)

**Warm geräuchertes Roastbeef mit geschmorter  
roter Paprika und Rosmarin**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christina Hilker on 27.10.2022

Farbe:

Dunkles Purpur, leicht getrübt fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2019er Sgarzon präsentiert sich wild und erdig, er benötigt viel, Luft um seinen Charme zu entfalten. Seine Beerenfrucht wirkt maskulin zart herb und erinnert an Schlehe, Vogelbeere und Holunderholz, begleitet von roter Bete, Efeu und Buchsbaum. Sein Aromen Spektrum wirkt verwoben und es macht große Freude sich sensorisch an ihn heran zu tasten.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt durch seine jugendliche Säure und feine Tannin Struktur noch fordernden und jugendlich. Seine dunkelbeerige Frucht vermischt sich deutlich mit den erdigen Aromen der Nase, einer feinen mineralischen Note und zarter Salzigkeit, die den Trinkfluss in Kombination mit einer Sauerkirschnote, die nun hinzu tritt anregt. Ähnlich wie der Morei, macht es Freude diesen Tropfen über mehrere Tage zu verkosten um ihn in seiner spannenden Entwicklung zu verfolgen. Im Moment handelt es sich um einen echten Rohdiamanten. Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und gerne leicht gekühlt in einem ausreichend großen Glas servieren.