

 **Foradori**

Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

 , 1500 ml

 Italy,

 9911031116



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6 g/l



Food recommendations

from Peter Müller

**Gegrillter Butternusskürbis mit Steinpilzen,
schwarzem Sesam und Brunnenkresse (vegetarisch)**

(Pilze und Trüffel, Steinpilze, Gemüse & Vegetarisch,
Kürbisgewächse, Vegetarische Gerichte)

Saure Nierchen mit schwarzen Bohnen,

Zwiebelschmelz und Drillingskartoffeln

(Hülsenfrüchte, Zwiebelgemüse, Innereien, Nieren,
Kartoffel)

Rinderfiletspitzen mit Bandnudeln, Schnittlauch und

Morchelrahm

(Fleisch, Rind, Pasta, Morcheln)

Tasting review

by Peter Müller on 19.01.2019

Henß:

Und dann offenbart er hier endlich sein ganzes Können. Kraftvoll und mit einem feinkörnigen Tannin versehen, weiß er sich jedoch als Foradori zu präsentieren und lebt vor allem von einer kühlen Eleganz. Der Teroldego zeigt sich rassig und von Gewürznoten geprägt. Die dunklen Früchte zeigen sich nun deutlich heller und nicht ansatzweise konzentriert. Die Säure verleiht dem Wein einen ordentlichen Druck und reichlich Finesse. Im Nachhall klingen die floralen, violetten Noten herrlich an.

Die Ausläufer der Alpen hinterlassen einen kühl anmutenden Wein, der nicht durch Konzentration oder Kraft, sondern durch seine Ausdauer punkten kann.

Farbe:

In dunklem Rubinrot mit purpurnem Rand und opakem Kern zeigt sich der Wein klar und glänzend im dem Glas.

Nase:

In aller Deutlichkeit leise macht der 2016 Granato vom Kronprinzen des Teroldego unweigerlich klar, dass, sofern man ihn tatsächlich bereits so jugendlich meint genießen zu müssen, man ihn doch bitte rechtzeitig vor Genuss öffnen und dekantieren sollte.

Ein paar Stunden später wird einem Einlass gewährt.

Herzkirsche, Brombeere und Blaubeere haben einen schwarzfruchtigen Pakt geschlossen, werden dabei jedoch stets begleitet von Pampelmuse und Kalamansi, die dafür sorgen, dass sie sich nicht gegenseitig runterziehen. Die Nase ist schlichtweg begeistert von der schier schwebenden Geradlinigkeit des Duftes, bei all seiner Intensität und Dichte. Paranus wird hauchdünn mit dunkler Kuvertüre überzogen und gewürzt mit gemahlener Kardamomsaat und dem karamelligen Anklang einer dickflüssigen Sojasoße.

All jenes; allerdings in leise.

Gaumen:

Auch am Gaumen meistert der 2016 Granato von Emilio Foradori die schwierige Gratwanderung aus einerseits Dichte und Intensität und andererseits Feinschliff und subtiler Eleganz.

Seine dunkle Frucht blitzt auf und kleidet den Mundraum aus. Dabei jedoch erfrischt sich der Wein durch feingliedrige Säure selbst und driftet zu keiner Zeit ins Marmeladige oder Breitschultrige ab. Unbeirrt geht es um Länge statt Breite und um Klangqualität anstatt Lautstärke.

Groß!