Foradori

Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

2020, 750 ml

Italien, Trentin

9911031180

Teroldego

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pecorino mit Apfel und schwarzem Pfeffer

(Gemüse & Vegetarisch)

Gegrillte Sardinien mit Fenchel-Salat

(Fisch)

Gegrillte Salsiccia mit Fenchelsaat

(Fleisch)

Verkostzngsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 08.02.2022

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. Der Campo Rotaliano ist ein abgegrenztes geografisches Gebiet und liegt wie eine Einbuchtung des Etschtals zwischen den Bergkämmen. Seine Entstehung ist untrennbar mit dem Fluss Noce verbunden, der seit Jahrhunderten Kalkstein-, Granit- und Porphyr-Schutt mit sich führt. Innerhalb des Campo Rotaliano lassen sich verschiedene Mikrozonen nach ihren Bodenbeschaffenheit unterscheiden, die von den Winzern unterschiedlich benannt wurden. Die Einzellage „Sgarzon“ ist 2,5 Hektar groß und besteht aus kieseligen und sandigen Schwemmlandböden im Campo Rotaliano. "Sgarzon" bedeutet im Trentiner Dialekt wörtlich übersetzt ‚Spross‘. Die Reben sind dort besonders aktiv und profitieren von dem kühleren Klima, das den Teroldego mit ungewöhnlicher Frische ausstattet. Die Weine werden spontan vergoren und für acht Monate in Amphoren (Tinajas aus Villarrobledo, Spanien) mit Schalenkontakt ausgebaut. Die jährliche Produktion durchschnittlich 12.000 Flaschen

Farbe:

Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2020 Sgarzon Teroldego von Elisabetta Foradori wickelt einen bereits in jungendlichem Stadium um den Finger. Offenherzig plaudert er von dunklen Früchten wie Schwarzkirschen, Wildpflaumen und herben Früchten wie Holunder oder Preiselbeere. Dazu kommen florale Noten, die an Malven und vegetabile Noten erinnern und ergänzt werden durch etwas dunklen Tabak.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Sgarzon entgegen aller Versprechen der Nase diszipliniert und zurückgenommen. Statt mit reichhaltigem Fruchtspeck brilliert er mit asketischem Extrakt und treibendem Puls am Gaumen, befeuert von der agilen und anregenden Säurestruktur des Weines. Asketisch herb mit straffem Körper und freudvoll fruchtigem Finish leert sich der

Kelch ein ums andere mal.