

Foradori

Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

 2018, 1500 ml

 Italien, Trentin

 9911031138

 Teroldego

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5.3 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Kleine Rotkraut Wickel mit Nüssen, Rosinen und

Orangenschale (vegetarisch)

(Gemüse & Vegetarisch, Obst & Nüsse)

Geräucherte Forelle mit Schwarzbrot

(Fisch)

Frischer Krustenbraten mit gegrilltem Fenchel

(Fleisch, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.10.2019

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 Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Mit hedonistischer Offenherzigkeit begegnet uns der 2018 Sgarzon Teroldego von Vigneti delle Dolomiti von Foradori. Die opulente, dunkelrote Frucht nach Heidelbeeren, Kirschen und Brombeeren ist gekrönt von floralen Noten nach Veilchen, Malve und Buchsbaum. Strahlend mit präziser Aromatik wickelt er einen bereits vorm ersten Schluck förmlich um den Finger.

Mund:

Im Antrunk erscheint die grosszügige Üppigkeit der Nase erstaunlich zurückgenommen: Gradlinig und diszipliniert zeigt sich die Frucht eher im Extrakt als durch prallen Fruchtspeck auf der Hüfte. Mit kühler Textur und sehnigem Körper scheint er fast athletisch mit vertikalem Säurezug und maßgeschneiderten Tanninen. Freudvoll, fruchtbetont mit animierend griffiger Haptik und feinherbem Nachhall.