

 **Foradori**

Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

 2018, 1500 ml

 Italien, Trentin

 9911031144

 Teroldego

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5,9 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Roastbeef vom Holzkohlegrill mit geröstetem
Brokkoli, Mandeln und Dauphine-Kartoffeln**
(Fleisch)

Ragout von der Lammkeule mit Mairübchen
(Fleisch)

Hackfleischauflauf mit Topinambur
(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 18.11.2020

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.

Info:

Toreldego Rotaliano aus verschiedenen alten Lagen in Pergola-Erziehung im Campo Rotaliano. Die Weinberge sind geprägt von alluvialem Schwemmland mit Sand und Kies sowie Kalk-, Granit- und Porphyerverwitterungsgestein. Die Trauben stammen von insgesamt vier Hektar. Sie werden spontan im großen offenen Holzfermenter vergoren und über 15 Monate im Holz ausgebaut.

Farbe:

Dunkles Kirschrot

Nase:

Die dunkle Frucht wird vor allem von Pflaumen, Brombeeren und Holunder angetrieben. Eine leichte Note von Nelke und Zimt macht sich im Hintergrund breit. Auch etwas Leder und Wacholder sowie Veilchen lassen sich entdecken. Die florale Aromatik nimmt im Glas definitiv zu und kleidet den Granato herrlich aus. Nur sehr dezent lässt sich Röstaromatik und Zedernholz attestieren. Aber vor allem prägt diesen dunkelfruchtigen Moment im Hintergrund eine Nuance von Mandarinenhaut. Das verspricht ein herb-säuerliches Spektakel.

Gaumen:

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.