

 **Foradori**

Fontanasanta Manzoni

Bianco Vigneti delle Dolomiti

IGT

 2022, 750 ml

 Italien, Trentin

 9911031198

 Manzoni Bianco

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Carpaccio von jungen Steinpilzen mit brauner

Butter, Zitrone, Petersilie und Parmesan

(Gemüse & Vegetarisch)

Heilbutt in Pilzbutter mit Topinambur-Stampf und

Schnittlauch-Öl

(Fisch)

Rebhuhn im Weinblatt mit Pilzen, Trauben und

Speck

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 24.07.2023

Die Trauben für den Fontanasanta wachsen auf einem Hügel oberhalb von Trient mit lehmig-kalkigen Böden. Dort findet die Manzoni Bianco perfekte Reifebedingungen und verleiht den Weinbergen ihren maximalen Ausdruck. Der Fontanasanta spielt seine volles Potential erst nach gut drei Jahren aus und profitiert stark von weiteren Jahren Flaschenreife. Von Hand gelesen durchläuft er die alkoholische Gärung auf den Schalen im Zementtank, bevor er für weitere acht Monate in gebrauchten Akazien-Fässern reift. Die jährliche Produktion umfasst durchschnittlich 25.000 Flaschen.

Farbe:

Kräftiges Strohgelb mit leicht seidenmattem Schimmer.

Nase:

Der 2022 Fontanasanta von Vigneti delle Dolomiti von Foradori zeigt sich in diesem Jahrgang ausnahmsweise recht redselig, was die Preisgabe seiner Aromen angeht. In der Regel pflegt er sich diesbezüglich bedeckt zu halten, plaudert dieses Jahr aber nahezu überschwänglich von Kräutertee, Kamille und hellem Hefegebäck, bis sich die Frucht meldet und kleine gelbe Äpfel, Birnen und etwas Trockenobst aus dem Kelche strömen. Unterlegt von herben Küchenkräutern nach Salbei und Borretsch strahlt er eine große Ruhe aus.

Mund:

Im Antrunk zeigt er sich ebenfalls offenherzig und ausladend: geprägt von jugendlichen Aromen nach Hefe erinnert seine Frucht an die Schalen von gelbem Kernobst, unterlegt von zarter Adstringenz hocharomatischer Phenolik und allgemein sehr wenigem Charakter. Alles an diesem Wein scheint optimal gereift, die Säure agiert konturierend im Hintergrund, die viskose Textur wirkt auch am Gaumen seidig mit animierendem Spiel am Zungensaum. Was früher etwas Flaschenreife brauchte kann jetzt bereits hemmungslos weg gebechert werden.