

 **Foradori**

# *Sgarzon Cilindrica Teroldego* *Vigneti delle Dolomiti IGT*

 2018, 750 ml

 Italien, Trentin

 9911031154

 Teroldego

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5.7 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Haselnuss-Tagliatelle mit Steinpilzen und**

**Balsamico-Kirschen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Mit Süßholz geschmortes Spanferkelbäckchen, Rote**

**Bete und Petersilienwurzelpüree à la Ela Rütter**

(Fleisch)

**Rotkraut-Rouladen mit Lamm-Faschiertem,**

**Walnüssen und Thymian**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.10.2020

## Information:

Teroldego aus der Lage Sgarzon (Trentino-Dialekt für *Weinranke*) im Campo Rotaliano bei Mezzolombardo, gewachsen auf 2,5 Hektar alluvialem Schwemmland rund einen Kilometer von der Lage Morei entfernt. Es findet sich viel Sand im Oberboden, die Parzelle ist offen und kaum vor den kalten Winden geschützt. Die Trauben reifen ca. eine Woche später als im Morei. Der Wein wurde acht Monate auf der Maische ausgebaut, und zwar in Tinajas, spanischen 420-Liter-Kelleramphoren. Im Frühjahr 2019 wurde der Wein in Betontanks abgezogen, wo er sich den Sommer über harmonisierte. Ein Drittel des *2018er Sgarzon* wurde danach in Cilindricas gefüllt. Das sind kleinere, 330 Liter fassende zylinderförmige Amphoren. Dort reifte der Wein (ohne Maische) ein weiteres Jahr. Er ist sozusagen die Riserva unter den Amphorenweinen.

## Farbe

dunkles, leicht transparentes Purpurrot

## Nase

Vom Brüderpaar *Morei* und *Sgarzon* ist der *Sgarzon* immer der etwas hellere, wildere und kühlere Wein, was kein Wunder ist, kommt er doch aus einer kühleren Lage. Gegenüber dem „einfachen“ *Sgarzon* hat der *Sgarzon Cilindrica* noch einmal an Struktur gewonnen und ist im Duft sehniger und auch kühler. Wirkte der einfach ausgebaute Wein im warmen 2018er Jahrgang im Duft voll und dunkel, finden sich hier die zarteren Töne von Malven und Sauerkirschen, Schlehen und roten Johannisbeeren, von etwas gebrannter Erde, von Tabak und Trockenkräutern.

## Gaumen

Am Gaumen ist dies ein zugleich ungemein präziser, fast am Lineal gezogener Teroldego, und doch einer, der Emotionen und Zuneigung hervorruft. Kühl und saftig, auch hier sehnig und enorm frisch wirkt der *Sgarzon Cilindrica*. Die typische Tinaja-Textur ist hier noch einmal feiner geworden, vergleichbar einem Wasserschleifpapier in feinsten Körnung. So fein ist das, so elegant und finessenreich und doch so eindringlich in diesem Spiel aus lebendiger Säure, leicht tabakiger Würze und säurebetonter, aber doch reifer Frucht.