

 **Foradori**

# *Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT*

 2019, 750 ml

 Italien, Trentin

 9911031151

 Teroldego

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Gesamtsäure:** 5.7 g/l



## **Speiseempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Reispfanne mit Roter Bete und Walnüssen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Filet-Steak mit Chermoula-Sauce, Ofentomaten  
und Ofenkartoffeln**

(Fleisch)

**Lamm-Koteletts auf Gemüse-Couscous**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 28.10.2020

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.

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, die in der Nähe des Weinguts Foradori liegt. 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 2020 wurde der Wein in Betontanks abgezogen, um sich über den Sommer hinweg zu harmonisieren.

Farbe

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. Beim Jahrgang 2019 zeigt der *Sgarzon* einen wunderbar animierenden, eleganten und einnehmenden Duft. Hier spielen Holunderbeeren und Schlehen eine Rolle, dazu Sauerkirschen und violette Blüten, heller Tabak, Minze und trockenes Unterholz. Hinzu kommt ein feiner Duft von süßer Hefe.

Gaumen

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.