Foradori

Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

2017, 1500 ml

Italien, Trentin

9911031133

Teroldego

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	5.8 g/l

Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Teriyaki vom geschmorten Kürbis mit Frühlingslauch, Shii Take und Sesam

(Fisch, Fleisch, Geflügel)

Calamares mit Reiswein in schwarzer Bohnen Sauce und Pilzen

(Meeresfrüchte, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Pilze und Trüffel)

Boeuf Stroganoff mit Reis und Rote Bete Salat

(Fleisch, Pasta, Pizza, Polenta & Risotto, Gemüse & Vegetarisch)

Verkostzngsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 13.10.2019

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.

Farbe:

Dunkles Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2017 Teroldego von Vigneti delle Dolomiti von Foradori zeigt sich in der Nase mit einer Statur wie John Wayne. Dunkle Früchte wie Brombeeren, Holunder und Schwarzkirschen werden ergänzt von gedörrten Pflaumen, Nelken und schwarzem Pfeffer und etwas zerstossenem Wacholder. Die Aromen balancieren sich schwebend und entblättern ihr komplexes Aromen-Konglomerat. Die typisch floralen Noten zeigen sich zaghaft nach einiger Zeit der Belüftung, wonach der Granato in jugendlichem Stadium dringend verlangt. Auch die großen, teuren Gläser dürfen benutzt werden.

Mund:

Am Gaumen beweist der Granato seinen Status als unangefochtener König des Teroldego. In samtigem Ornat meistert es er vorbildlich, den schmalen Grat zwischen vollfruchtiger Opulenz und eleganter Finesse würdevoll zu ziehen. Mit subtiler Noblesse vereint er die extraktreiche Frucht mit seinen aristokratischen Gerbstoffen und wird quasi traumwandlerisch getragen vom majestätisch integrierten Säurebogen. Auch wenn man ihn jetzt bereits mit großer Lust trinken mag empfehlen sich einige Jahre Flaschenreife für die optimierte Spaßausbeute.