

 **Foradori**

Fontanasanta Manzoni Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT

 2024, 750 ml

 Italien, Trentin

 9911031219

 Manzoni Bianco

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Falls man ihn in seinem jugendlichen Stadium schon genießen möchte, bitte unbedingt dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Auch einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen. Wichtig ist die Trinktemperatur, die bei den Weißweinen aus den Amphoren bei etwa 14°C liegen sollte.

Orangen-Fenchel Gratin mit schwarzen Oliven (vegetarisch)

Garnelen auf Linsen-Spitzkohl-Salat mit Grill Aprikosen

Thunfisch mit Safran-Blumenkohl

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 14.11.2025

Farbe:

Leicht getrübbtes intensives Goldgelb.

Nase:

Der 2024er Fontanasanta Manzoni Bianco zeigt sich mit tiefgründiger Würze und markanter Mineralität, zugleich kokettiert er mit immenser Frische. Mit Sauerstoffkontakt treten Zitrusfrüchte, Granny Smith Apfel, Ingwer, Salbei, Fenchel und deutlich Anis hinzu.

Gaumen:

Am Gaumen explodiert er diese Frische geradezu, Apfel und Zitrone sind wunderschön präsent, später gesellt sich saftige Ananas hinzu. Seine Säure und Salzigkeit wirken äußerst mundwässernd und es verbleiben die Anis Noten und der feine Gerbstoff im langen Nachhall. Ein Wein, mit sehr gutem Entwicklungspotential, der die Begleitung von mediterraner Küche sucht.