Foradori

Sgarzon Cilindrica Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

2019, 750 ml

Italien, Trentin

9911031187

Teroldego

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Robiolo (italienischer Frischkäse) auf gegrilltem grünen Spargel mit frischen Feigen und karamellisierten Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Saltimbocca vom Seeteufel auf getrockneten Tomaten mit Thymian Gnocchi

(Fisch)

Warm geräuchertes Roastbeef mit geschmorter roter Paprika und Rosmarin

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.10.2022

Farbe:

Dunkles Purpur, leicht getrübt fast farbdicht bis zum Rand.

Nase:

Der 2019er Sgarzon präsentiert sich wild und erdig, er benötigt viel, Luft um seinen Charme zu entfalten. Seine Beerenfrucht wirkt maskulin zart herb und erinnert an Schlehe, Vogelbeere und Holunderholz, begleitet von roter Bete, Efeu und Buchsbaum. Sein Aromen Spektrum wirkt verwoben und es macht große Freude sich sensorisch an ihn heran zu tasten.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt durch seine jugendliche Säure und feine Tannin Struktur noch fordernden und jugendlich. Seine dunkelbeerige Frucht vermischt sich deutlich mit den erdigen Aromen der Nase, einer feinen mineralischen Note und zarter Salzigkeit, die den Trinkfluss in Kombination mit einer Sauerkirschnote, die nun hinzu tritt anregt. Ähnlich wie der Morei, macht es Freude diesen Tropfen über mehrere Tage zu verkosten um ihn in seiner spannenden Entwicklung zu verfolgen. Im Moment handelt es sich um einen echten Rohdiamanten. Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und gerne leicht gekühlt in einem ausreichend großen Glas servieren.