Foradori

Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

2021, 1500 ml

Italien, Trentin

9911031209

Teroldego

Alkoholgehalt:	13,0 %
Gesamtsäure:	5.9 g/l



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Hase in Blutsauce

Geschmorter Aal in Rotwein mit Speck

Gamsbraten mit dunkler Schmorsauce und Rotkohl

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

Der Campo Rotaliano ist ein abgegrenztes geografisches Gebiet und liegt als Einbuchtung des Etschtals zwischen zwei Bergkämmen. Seine Entstehung ist untrennbar mit dem Fluss Noce verbunden, der seit Jahrhunderten Kalkstein-, Granit- und Porphyr-Schutt mit sich führt. Innerhalb des Campo Rotaliano lassen sich verschiedene Mikrozonen nach ihrer Bodenbeschaffenheit unterscheiden, die von den Winzern unterschiedlich benannt wurden.

Der Name Granato bezieht sich auf den Granatapfel, der ebenso wie Weintrauben häufig im Mittelmeerraum anzutreffen ist. Von dieser Verbindung leitet sich der Name „Granato“ ab, der seine besondere Konzentration und Dichte aus den steinigen Böden des Campo Rotaliano zieht. Gewachsen auf rund vier Hektar, verteilt in drei Lagen, wächst er an alten Pergola-Anlagen in Mezzolombardo auf Schwemmland, Schotter und Kieselsteinen. Spontan vergoren in großen, offenen Bottichen wird er anschließend für 15 Monate im Tonneau ausgebaut, bevor er weitere 15 Monate in der Flasche reift. Die jährliche Produktion beträgt durchschnittlich 20.000 Flaschen.

Farbe:
Dunkles Rubinrot mit dunklem Kern.

Nase:
Der 2021 Granato von Foradori hat ein großzügiges Naturell: Ausladend mit breiten Schultern, verströmt er seinen Duft nach Granatapfel, Maulbeeren, Brombeeren und Holunder. Schwarzkirschen und gedörrte Pflaumen füllen seinen Korb. Über den changierenden Fruchtnoten schweben dezent florale Noten nach Malve, Hibiskus und kleinen Veilchen. In jugendlichem Stadium empfiehlt sich für die Ungeduldigen die Karaffe; der weise Zecher wählt die Flaschenreife und geduldet sich mindestens fünf Jahre.

Mund:
Mit samtigem Ornat legt er sich plüschig wie die purpurrote Schleppe eines wohlwollenden Regenten über den Gaumen und verkündet dem geneigten Zecher seinen Status als unangefochtener Souverän der Rebsorte. Am Gaumen spiegelt er die Aromen der Nase und oszilliert dabei zwischen dunkelfruchtiger Ekstase und filigranem Understatement. Er verbindet würdevoll die extraktreiche Frucht mit noblem Gerbstoff und dem aristokratischen

Säurenerv, der ihn ins majestätisch lange Finish begleitet. Der Granato profitiert von einem Minimum von fünf Jahren Flaschenreife, bis er seine Anlagen vollständig entblättert.