

 **Foradori**

# *Sgarzon Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT*

 2016, 1500 ml

 Italien, Trentin

 9911031107

 Teroldego

Alkoholgehalt: 12,5 %

Restsüße: 2 g/l

Gesamtsäure: 5.4 g/l



## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Rote Bete, Labneh und Zatar (vegetarisch)**

(Gemüse & Vegetarisch, Rote/Gelbe Bete,  
Vegetarische Gerichte)

**Gegrillte Auberginen mit Hühnerleber und  
geschmorten Paprika**

(Huhn, Gemüse & Vegetarisch, Fruchtgemüse  
(Nachtschatten), Innereien, Leber)

**Lammköfte mit Pinienkernen und Räucherpaprika**

(Fleisch, Lamm, Milchzicklein)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.04.2018

Foradori Teroldego Rotaliano Sgarzon 2016

Vigneti delle Dolomiti IGT

Information:

Teroldego Rotaliano aus der Lage Sgarzon (Trentino-Dialekt für *Weinranke*) im Campo Rotaliano, Mezzolombardo. 2,5 Hektar auf sandigem alluvialen Schwemmland. Acht Monate auf den Häuten ausgebaut in spanischen Kelloramphoren, sog. Tinajas.

Farbe

dunkles Granatrot

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 kühlen Lage. Hier dominieren Noten von Schlehen, Granatapfel, Efeu, Kräutern und einem Hauch von rohem Fleisch, hinzu kommt etwas Stein und auch ein wenig saftig reifer Holunder.

Gaumen

Am Gaumen findet sich Spannung und das feine, aber präsente Tannin, das untrüglich von dem Ausbau in der Amphore stammt. Es wirkt fast so wie die fein geriebene Oberfläche einer gebrannten Tonschicht. Die Säure des Weins ist jugendlich und fordernd, die Frucht kühl, saftig, an Sauerkirschen und an Schlehen erinnernd. Die Struktur ist erdig, lebendig und sehr mineralisch, dabei aber schon mit einer Spur Eleganz, die sich im Laufe der nächsten Jahre noch steigern wird.