

 **Foradori**

# *Granato Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT*

 2019, 3000 ml

 Italien, Trentin

 9911031172

 Teroldego

Alkoholgehalt: 13,0 %



## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Hase in Blutsauce**

(Wild)

**Geschmorter Aal in Rotwein mit Speck**

(Fisch)

**Gams-Braten mit dunkler Schmorsauce und**

**Rotkohl**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 30.08.2022

Der Campo Rotaliano ist ein abgegrenztes geografisches Gebiet und liegt als Einbuchtung des Etschtals zwischen zwei Bergenkämmen. 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 Mikrozonon nach ihren 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 Purpurrot mit violetten Reflexen und schwarzem Kern.

Nase:

Der 2019 Granato von Foradori zeigt sich in der Nase mit ausladend breiter Statur: Dunkle Früchte nach Brombeeren, Maulbeeren, Holunder und Schwarzkirschen werden ergänzt von getrockneten Pflaumen, schwarzem Pfeffer und Wacholderbeeren. Schwebend und balanciert changieren die Aromen wie ein Kaleidoskop in stetem Wandel. Die Teroldego-typischen floralen Noten zeigen sich zunächst zaghaft, weshalb es sich empfiehlt, ihn zur optimierten Aromenentwicklung kopfüber in die Karaffe zu stürzen. In jugendlichem Stadium am besten am Vortag – der Granato verträgt es problemlos etwas rabiater.

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 aristokratischem Säurenerv, der ihn ins majestätisch lange Finish begleitet. Der Granato profitiert von

einem Minimum von fünf Jahren Flaschenreife bis er seine Anlagen vollständig entblättert.