



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Foradori, Fontanasanta Manzoni, bianco***

Region: *Trentino-Südtirol*  
Erzeuger: *Elisabetta Foradori - Trentino*  
Alkoholgehalt: *13,0 % vol.*  
Rebsorte: *Incrocio Manzoni*  
Bestell-Nr.: *ITS010110*

*Die Manzoni Bianco ist eine Hommage an den Direktor der Weinbauschule Conegliano, Luigi Manzoni, der die höchst eigenständige Sorte mit ihrer ursprünglichen Wildheit in den 1930er Jahren aus den Edelreben Riesling und Weißburgunder kreuzte. Typisch sind die strohgelbe Farbe, ein elegantes Bouquet mit einer zarten Note nach duftenden Heublumen und wildem Honig. Am Gaumen ist der Wein vollmundig und frauenweich, eine sensible Liebkosung der Zunge und geprägt von einer höchst angenehmen Säure und grandiosen Frische, trotz eines Ausbaus in 20-Hektoliter-Holzfässern aus Eiche und Akazie. Welch phänomenale Weinbergsarbeit, die im Keller keinerlei Schwere – bei aller grandiosen inneren Dichte und hoher Konzentration – aufkommen lässt.*

*Ein großer, authentischer Weißwein Italiens, der mindestens eine halbe Stunde im Glase braucht, um sich in aller Brillanz in seinem charaktervollen Wesen – jenseits aller grell geschminkten und industriell vinifizierten Modepüppchenschönheiten – wie eine feinfühligke Frau verschenkend zu entfalten. Man sollte den Manzoni daher nicht wie ein billiges Weißweinchen kalt wegschlürfen, sondern ihn bei wenigstens 12 bis 13° C aus möglichst großen Gläsern schwelgerisch genießen. Er präsentiert sich dann alle paar Minuten ein wenig anders, wie ein faszinierendes Chamäleon und entwickelt sich im Glas ständig weiter: ein unverfälschter Ausdruck der grandiosen Lage Fontanasanta!*

*PS: Dieser neue weiße Terroirwein Foradoris ist von singulärer Authentizität. Warum? Elizabettas intellektueller wie intuitiver Erfahrung nach ist es die Umstellung auf Biodynamie im Wingert, die dann im fertigen Wein ein terroirtypisches, unverwechselbares Profil bekommt. Elisabetta: „Die Rebe wird von der Last der Agrarchemie befreit. Befreite Rebe heißt befreite Trauben und heißt in letzter Konsequenz befreite Weine.“ In solch unbefleckten Heimatweinen kommen alle singulären Eigenheiten des Weingartens charakteristisch zur Geltung, sie brauchen aber ein wenig Zeit und Geduld, sind natürlich, eigenwillig, in ihrer Jugend fordernd und anspruchsvoll und bleiben stets ein bisschen geheimnisvoll – wie die Winzerin. Aber mit etwas Geduld verwöhnen sie den kundigen Genießer wie eine verzaubernde Geliebte. Salute!*

