

## Foradori, Teroldego Rotaliano rosso

Region	Trentino-Südtirol
Erzeuger	Foradori - Trentin
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Teroldego
Bestell-Nr.	ITS010212

Der FALSTAFF lobt begeistert: „Der Rotaliano hat in den letzten Jahrgängen nochmals deutlich an Format gewonnen!“ Elisabetta Foradoris „Rotaliano“ fasziniert schon beim bloßen Betrachten im Glase mit seiner dichten granatroten Farbe. Und dann – welch verführerische Nase! Sie betört durch feine Gewürze wie Nelken, Lakritze und Muskatnuss und zart süßliche Fruchtaromen: Schwarze Kirschen, Brombeeren und Cassis verbinden sich zauberhaft mit einem feinen Veilchenblütenduft, hellem Tabak und zarten würzigen Noten. Am Gaumen (Kein Holz schmeckbar!) herrlich harmonisch, mit kühler Frucht, feinkörniger, erfrischender Tanninstruktur, einer erdigen-würzigen Mineralität und anregender Säure: Die Zunge jubiliert wegen der animierenden, knackigen Frische, dem geringen Alkohol (trinkfreudige 12,5%vol.) und wegen des pikanten und vibrierenden Nachhalls mit feinen Noten von Sauerkirschen, Muskatnuss und grünem Pfeffer. Dieser authentische, filigrane Basiswein mit seinem zarterben Nachhall ist Schluck für Schluck eine vinologische Liebeserklärung an das traditionelle, handwerkliche Italien. Er bereitet schon heute sinnlichen Trinkspaß pur und wird sich 5-10 weitere Jahre wunderbar entwickeln. Auch Stuart Pigott feiert in der FAS dieses Urgestein aus biodynamischem Anbau wegen seiner „Ausdrucksstärke, erstaunlichen Lebendigkeit und Frische“: Ein traumhafter Terroirwein! Und Deutschlands Top-Sommelière Natalie Lumpp schwärmt enthusiastisch über den (fast) gleich guten Jahrgangsvorgänger: „Am besten Augen schließen und eintauchen in diesen wunderbaren Wein mit seinem genialen Duft und seinen geschmeidigen Tanninen!“ Unter Preis-Genuss-Gesichtspunkten ist Elisabettas Klassiker einer der größten Weinwerte Italiens! PS: Elisabettas größte Freude ist es, wenn „ich mit meinem Wein die Sonne in die Herzen der Menschen bringen kann“. Wie war! Und das ist Italiens weiblicher Winzerlegende bereits mit ihrem Basis-Teroldego auf ebenso berührende



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	14 mg/l
Restzucker	0.7 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	41 mg/l
Gesamtsäure	2.7 g/l	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD55