

Sgarzon, rosso

Region	Trentino-Südtirol
Erzeuger	Foradori - Trentin
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Teroldego
Bestell-Nr.	ITS010519

Kühl, präzise, pur und komplex präsentiert sich Foradoris Teroldego „Sgarzon“

Mit dem 2019er-Jahrgang feiert der „Sgarzon“ im Weingut Foradori sein Zehnjähriges. Schon lange hatten Elisabetta Foradori Weine aus Amphoren fasziniert; denn sie suchte ein Ausbaugefäß, das zwar atmen, also Luftaustausch bieten, aber keinen Geschmack abgeben sollte. Doch es hat lange gedauert, bis für sie alle Voraussetzungen stimmten, um diesen neuen Weg einzuschlagen. Ihr war bald klar, dass die Biodynamie eine entscheidende Rolle dabei spielen würde. Erst mussten die Rebflächen lange genug auf diese Wirtschaftsweise umgestellt sein und sie sozusagen verinnerlicht haben, um Trauben zu erzeugen, die den Wein so stabil machen, dass er im Amphorenausbau ganz ohne Schwefel auskommt. So ist der „Sgarzon“ in den ersten Jahren bis 2012 erst in Ton, zum Schluss dann allerdings noch im Holz ausgebaut worden. Doch seit 2012 ist der „Sgarzon“ ein reiner Amphorenwein, der auch etwa seit dieser Zeit von Elisabettas Sohn Emilio Zierock-Foradori ausgebaut wird. Bei den Amphoren handelt es sich um 420 Liter fassende spanische Tinajas – Kelleramphoren aus der Ortschaft Villarrobledo (Provinz Albacete), die im Gegensatz zu georgischen Quevris so stark gebrannt sind, dass man sie innen nicht mehr mit Bienenwachs versiegeln muss. In diesen Gefäßen wird der Teroldego aus der Lage Sgarzon mit Stielen und Stängeln ausgebaut. Sgarzon (der Name bedeutet im örtlichen Dialekt so viel wie „Austrieb“ oder „Ranke“) ist eine recht kühle, von alluvialem Schwemmland mit viel Sand geprägte, 2,5 Hektar große Lage im Campo Rotaliano im Mezzolombardo. 2019 ist



Kontrollstelle: IT-BIO-006



nun ein vergleichsweise heller, kühler und geradezu wild anmutender Wein entstanden, der mit einem animierenden, floralen, kräutig frischen Duft begeistert. Violette Blüten sind hier ebenso zu finden wie blonder Tabak, Wildkräuter und Unterholz, Holunderbeeren und Schlehen, aber auch Sauerkirschen, Berberitzen und schließlich Minze. Am Gaumen zeigt sich der „Sgarzon“ gewohnt frisch und klar, pur und präzise mit einer unnachahmlichen Textur vom Tinaja-Ausbau, die tatsächlich an die Oberfläche von gebranntem Ton erinnert. Der Teroldego wird von großer Vitalität, prickelnder Mineralität und sprühender Lebensfreude getragen. Die Frucht ist dunkel und doch knackig frisch, der Wein leicht herb und auf den Punkt reif. Als i-Tüpfelchen verbindet sich ein Hauch süßer Hefe mit der herben Frucht. Wie wunderbar!

Trinkempfehlung: Der „Sgarzon“ ist jetzt zu genießen, wenn man ihm Zeit in der Karaffe gönnt. Ideal ist ein Trinkfenster von 2

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	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

<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: DEUTDE33HAN30

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD333

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