

„Lezèr“ IGT Vigneti delle Dolomiti, rosso

Region	Trentino-Südtirol
Erzeuger	Foradori - Trentin
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Teroldego
Bestell-Nr.	ITS010921

Lezèr, der sommerliche Kult-Teroldego!

Wenn es einen Wein gibt, der zeigt, dass man aus der Not eine Tugend und sogar einen sommerlichen Kultwein machen kann, dann ist es der „Lezèr“ aus dem Hause Foradori. Der rote Sommer-Teroldego wurde 2017 erstmals abgefüllt, als sich Familie Foradori nach einem ungewöhnlich heftigen Hagel im August mit 40% angegriffenen Trauben dazu entschloß, die Trauben der betroffenen Reben früh zu ernten und sie nicht lange zu mazerieren. So etwas hatten Emilio und Theo Zierock, die Söhne von Elisabetta Foradori, die seit 2012 für Keller und Weinberge des Weinguts verantwortlich sind, schon lange vorgehabt, doch fanden sie nie die Zeit dazu. Aber jetzt war es so weit, und der „Lezèr“ von 2017 kam seinerzeit so gut an, dass diese Cuvée aus 90% Teroldego und 10% weiteren typischen Sorten aus Weingärten um Mezzolombardo und Mezzocorona seitdem jedes Jahr gefüllt wird. „Lezèr“ bedeutet im örtlichen Dialekt so viel wie leichtgewichtig, leicht verdaulich oder auch locker und unkompliziert. Und all das trifft auch im 2021er-Jahrgang auf den „Lezèr“ zu, bei dem die Traubenhäute und Kerne nur 24 Stunden lang mit mazeriert wurden. Danach wurde abgepresst, die Gärung zu Ende vollzogen und der Wein in Amphoren, Holz und Edelstahl ausgebaut. Die Mischung macht's bei diesem Wein, der ein Spaßwein sein soll und trotzdem einen ganz eigenen Anspruch und Charakter repräsentiert. Wie man bei der durchsichtigen Flasche sieht, ist der „Lezèr“ kein Rosé im eigentlichen Sinne. Er orientiert sich eher an dem, was man in Bordeaux als „Claret“ bezeichnet und was nicht nur farblich, sondern auch, was den



Tanningehalt betrifft, zwischen Rosé und Rotwein pendelt. Der Teroldego duftet zunächst nach ein wenig warmem Sauerteig mit Noten von Walderdbeeren, Weichselkirschen, Rauch und einem Hauch von Teer, in den sich frische Gartenkräuter und Eisenkraut, dazu Gehölz und zerstoßener Stein mischen. Am Gaumen wirkt der „Lezèr“ charmant und saftig, dunkel- wie rotbeerig mit viel verspielter, offenherziger und jugendlicher Frucht sowie leicht herben Noten von Kräutern, Stein und Tabak. Kühle und warme Aspekte halten sich hier die Waage, werden durchdrungen von einer lebendigen Säure und umschmeichelt von dezent seidigen, aber sehr angenehm wahrnehmbaren Tanninen, die dem Wein Struktur und zusätzlichen Charakter verleihen. Es ist der Wein für Sommer- und Grillabende, ein Sundowner mit Struktur, Anspruch und Trinkfreude.

Trinkempfehlung: Ab sofort und bis 2026. ☒

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