


# Granato IGT 2017

## Granit und Teer in der Nase, viel Struktur und samtige Fülle am Gaumen, saftig und tiefgründig

**Winzer:** Foradori
**Region:** Trentino-Südtirol
**Rebsorte:** 100% Teroldego
**Farbe:** rot
**Ausbau:** 18 Monate kleines Holzfass
**Alkohol:** 13.0 % vol
**Trinktemperatur:** 18 - 20°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu mittelkräftigem Käse, zu Wildpasteten oder einfach so am Kamin

**3.00 l** – Bestellnummer 26517

## Foradori
### Trentino-Südtirol

Das Weingut wurde 1901 gegründet und 1939 von Vittorio Foradori gekauft. Nach dem erfolgreichen Abschluss ihres Weinbaustudiums vinifizierte dessen Enkelin Elisabetta 1984 ihren ersten Jahrgang. Gegen den allgemeinen Trend zu französischen Rebsorten blieb Elisabetta der Tradition treu und fokussierte sich auf die einheimische TeroldegoTraube. ?Tiefe, Feinheit und Würze" sind laut Elisabetta Foradori die herausragenden Charakterzüge der Teroldego-Rebe, die hier auf dem Campo Rotaliano, dem Schwemmland der Etsch, heimisch ist. 75% der 28 Hektar sind heute bei Foradori mit dieser Rebe bestockt. Fünfzehn verschiedene Klone wurden aus den Weinbergen selektiert. 1986 kreierte sie mit dem Granato ihren ersten Spitzenwein, im Jahr darauf folgten die Einzellagen-Teroldegos Morei und Sgarzon. Seit 2009 Demeter-zertifiziert, arbeitet die Ausnahmewinzerin unermüdlich, inzwischen mit der Hilfe von Sohn Emilio, an der Weiterentwicklung ihres eigenen, geradlinigen Weinstils. Neuerdings baut sie in ihrem beeindruckenden Keller einen Teil der Weine in Tonamphoren aus. Auch bei den Weißweinen setzt sie auf die einheimischen Rebsorten und eine ganz eigene Stilistik. So entwickeln diese erst nach ein paar Jahren Flaschenreife ihre volle Ausdruckskraft.



Abbildung unverbindlich