

 **Foradori**

Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

 , 1500 ml

 Italy,

 9911031086



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 6.1 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Polenta Kabeljau-Taler mit Johannisbeere-Kresse-Salat (vegetarisch)

(Polenta, Beerenobst, Vegetarische Gerichte)

Pikanter Blechkuchen mit Parmaschinken, Tomaten und Spinat

(Fleisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Blattgemüse, Vegetarische Gerichte)

Kross gebratene Entenbrust mit Basamico-Reduktion und Kirschsoufflée

(Geflügel, Ente, Auflauf, Soufflé, Quiche)

Tasting review

by Christina Hilker on 07.06.2016

Farbe:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen, Aufhellung zum Rand hin, schwarzer Kern.

Nase:

Der 2014er Morei bietet saftige Sauerkirsche pur vor allem nach 2 Tagen der Öffnung, wo er immer noch unwahrscheinlich frisch und jugendlich daherkommt. Neben der deutlichen Kirschfrucht sind es die betörenden Flieder- und Holundernoten, sowie ein Hauch Marzipan und wilde mediterrane Kräuter die die Sinne betören. Trotz der Frische und der momentanen Ausrichtung auf die Frucht besitzt er eine mineralische Tiefe und spannendes Gerüst.

Gaumen:

.

Farbe:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen, Aufhellung zum Rand hin, schwarzer Kern.

Nase:

Der 2014er Morei bietet saftige Sauerkirsche pur vor allem nach 2 Tagen der Öffnung, wo er immer noch unwahrscheinlich frisch und jugendlich daherkommt. Neben der deutlichen Kirschfrucht sind es die betörenden Flieder- und Holundernoten, sowie ein Hauch Marzipan und wilde mediterrane Kräuter die die Sinne betören. Trotz der Frische und der momentanen Ausrichtung auf die Frucht besitzt er eine mineralische Tiefe und spannendes Gerüst.

Gaumen:

Dieses spannende Gerüst offenbart der 2014er Morei mit einer mineralischen fast kühl anmutenden Mineralik und mit einer erfrischenden Frucht und Säure. Seine Tannine wirken geschliffen und feinkörnig und seine Säure erfrischend fast ein wenig ungestüm, ja betörend jugendlich mit äußerst moderatem Alkohol von 12,5Vol%. Im Moment noch ein Rohdiamant der sich mit ein paar Jahren Lagerung noch harmonischer präsentieren wird. Einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen.

Empfehlung:

Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren.

Empfehlung:

Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren.