



# Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

, 1500 ml

Italy,

9911031136



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.1 g/l



## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

**Rotkohlsüppchen mit Feldsalat-Rauchmandel Pesto**  
(vegan)

(Suppen & Consomées, Gemüse & Vegetarisch)

**Gebratener Wels mit Beurre Rouge und Blumenkohlcreme**  
(Fisch)

**Blutwurst Ravioli mit Apfel-Koriander Chutney**  
(Fleisch, Obst & Nüsse)

# Tasting review

by Sebastian Bordhäuser on 13.10.2019

Farbe:

Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.

Nase:

Veilchen und Blaubeeren, Holunder, Malve und Maulbeeren weben das dunkelfruchtige Samtgewand des 2018 Morei Teroldego von Vigeti delle delle Dolomiti von Foradori. Mit Teroldego typischer floraler Kopfnote wirkt er in der Nase stets etwas opulenter, als er sich letztlich am Gaumen präsentiert.

Mund:

Mit seidig feinem Tannin dass an feinkörnigstes Schmirgelpapier erinnert, ist der Morei am Gaumen erfrischend, animierend und klar. Die dunkle Frucht der Nase löst sich auf in ein Erlebnis von transparenter Frucht, vibrierender Säure und pulsierender Frische. Mit ätherisch kühlem Nachhall fliesst er ins fruchtig klare Finale mit animierend herbem Nachhall. Ein quicker Trunk mit klarem Herkunftscharakter.