

 **Foradori**

# *Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT*

 , 1500 ml

 Italy,

 9911031179



**Alkoholgehalt:** 0,0 %

**Residual sugar:** 0 g/l

**Acidity content:** 0 g/l



## **Food recommendations**

from Sebastian Bordthäuser

**Suppe von fermentiertem Rotkohl mit Salat von**

**Brunnenkresse, Orange und Walnuss**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Thunfischsteak mit Rotwein-Butter und Trevisano**

(Fisch)

**Kaninchen geschmort in Rotwein mit Estragon und**

**Pilzen**

(Wild)

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 08.02.2022

Der Campo Rotaliano ist ein abgegrenztes geografisches Gebiet und liegt wie eine Einbuchtung des Etschtals eingezwängt zwischen den Bergen. Seine Entstehung ist untrennbar mit dem Fluss Noce verbunden, der seit Jahrhunderten Kalkstein-, Granit- und Porphy-Schutt mit sich führt. Innerhalb des Campo Rotaliano lassen sich verschiedene Mikrozonon nach ihren Bodenbeschaffenheit unterscheiden, die von den Winzern unterschiedlich benannt wurden.

Die Vigneto Morei ist 2,5 Hektar groß, zu 100% mit Teroldego Rotaliano bestockt und liegt auf den kieseligen und sandigen Schwemmlandböden des Flusses Noce. Der Name Morei geht zurück auf den Trentiner Dialekt und bedeutet „moro“ oder „dunkel“ und bezieht sich auf die tiefe Farbnuancierung dieses Weines. Die Trauben dafür wurden in Amphoren (Tinajas aus Villarrobledo, Spanien) vergoren und klären sich über die achtmonatige Reifung auf den Schalen. Die Produktion beträgt durchschnittlich 12.000 Flaschen.

Farbe:

Purpurrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:

Malven und Maulbeeren, Veilchen und Blaubeeren sowie ein Riegel dunkler Bitterschokolade skizzieren die Nase des 2020 Morei von Elisabetta Foradori. Dunkelfruchtig und kraftvoll ist der Morei stets der kräftigere Typ der beiden Lagen-Teroldegos und präsentiert sich in der Nase entsprechend ausladend mit der typisch floralen Kopfnote

Mund:

Mit großzügiger Frucht und offenherzigem Naturell präsentiert er sich im Antrunk saftig und ausgesprochen zugänglich, auch wenn er von einigen Jahren Flaschenreife profitieren würde. Die dunkle Frucht ist eingefasst von grippigem Gerbstoff, der engmaschig und dicht am Gaumen wirkt wie feinstes Schmirgelpapier. Die reife Säure verleiht ihm seine rasante Trinkgeschwindigkeit, Noten nach Bitterschokolade schmücken den fruchtig langen Nachhall.