Foradori

Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

, 1500 ml

Italy,

9911031105

Alkoholgehalt:	0,0 %
Residual sugar:	1 g/l
Acidity content:	5.6 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Roastbeef mit Holunder-Zwiebel-Reduktion

(Fleisch)

Rehfilet mit Brombeeren, Johannisbeeren, Ziegenricotta und Szechuan Pfeffer

(Wild)

Pasta mit Frischkäse, Feigen und Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 20.04.2018

Information:

Teroldego Rotaliano aus der Lage Morei (Trentino-Dialekt für *dunkel*) im Campo Rotaliano, Mezzolombardo. 2,5 Hektar auf steinigem alluvialen Schwemmland. Acht Monate ausgebaut in spanischen Kelleramphoren, sog. Tinajas.

Farbe

dunkles Violett

Nase

Vom Brüderpaar Morei und Sgarzon ist der *Morei* immer der dunklere und auch dunkelfruchtigere Wein, wie der Name schon sagt. Holunder findet man hier in der saftig frischen Nase, dazu Sauerkirschen und gerade reif gewordene Brombeeren, ein wenig Cassis und außerdem Datteln und ein bisschen etwas von feuchtem Ton.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der Wein die unvergleichliche Spannung und das sandpapierartige Tannin von Rotwein aus der Amphore. Dabei ist der Wein saftig, kühl und ausgesprochen lebendig mineralisch, mit gutem Zug am Gaumen. Die leicht sauren und gleichzeitig reifen dunklen Fruchtnoten bergen einen süßen Kern. Der Wein ist noch blutjung und verträgt eine Zeit im Dekanter, um sich zu öffnen.