Foradori

Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

, 750 ml

Italy,

9911031149

Alkoholgehalt:	0,0 %
Acidity content:	5.5 g/l

Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Szegediner Gulasch vom Waller

(Fisch)

Entenkeulen mit fermentiertem Rotkohl, Spitzkohl und Fenchel

(Geflügel)

Rote-Bete-Suppe mit Rauchsalz und Pomelo-Zesten

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 27.10.2020

Information:

Teroldego aus der Lage Morei (Trentino-Dialekt für *dunkel*) im Campo Rotaliano bei Mezzolombardo, gewachsen auf 2,5 Hektar alluvialem Schwemmland. Die Lage Morei wird von nahen, jäh aufragenden Felswänden vor kalten Nordwinden geschützt. Der Fels speichert tagsüber Wärme, die nachts auf den Weingarten abstrahlt. Der Boden hier ist sehr steinig, daher relativ warm, dicht, dunkel, mineralisch, und zwar so, wie ihn der gleichnamige Wein, der *Morei Teroldego*, widerspiegelt. Der Wein wurde acht Monate in spanischen Kelleramphoren ausgebaut, sog. Tinajas.

Farbe

leicht transparentes Granatrot bis Purpurrot

Nase

Vom Brüderpaar *Morei* und *Sgarzon* ist der *Morei* immer der dunklere und auch dunkelfruchtigere Wein, wie der Name schon sagt. Im 2019er Jahrgang wirkt der Wein schon im Duft ungemein ausgewogen. Er erinnert an saftige Brombeeren und Holunder, an ein paar Schlehen und auch an ein wenig Süßholz, dazu an Malven und an von der Nachmittagssonne gewärmtes Unterholz am Waldesrand.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der Wein die Präzision und Spannung, die so typisch ist für Foradoris Amphoren-Weine. Der *Morei* hat Grip und verfügt über die Tinaja-Sandpapier-Textur in Verbindung mit einer linearen Säure und einer Mischung aus reifer, aber knackiger dunkler Frucht, Tabak, etwas Hefe und Unterholz. Der Wein pulsiert geradezu im Finale, so lebendig und mineralisch ist er.