

 **Foradori**

# *Morei Cilindrica Teroldego* *Vigneti delle Dolomiti IGT*

 2018, 750 ml

 Italien, Trentin

 9911031153

 Teroldego

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 5.4 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Entenbrust mit Balsamico-Lack und gerösteten**

**Feigen an getrüffeltem Kartoffel-Püree**

(Geflügel)

**Doppeltes Kotelett mit Salbeibutter und**

**Ofenkartoffeln**

(Fleisch)

**Karamellierte Karotten mit Sternanis,**

**Granatapfelkernen und geräuchertem Labneh**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 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 der gleichnamige Wein, der *Morei Teroldego*, ihn widerspiegelt. Der Wein wurde acht Monate auf der Maische in Tinajas ausgebaut, spanischen 420-Liter-Kelleramphoren. Im Frühjahr 2019 wurde der Wein in Betontanks abgezogen, wo er sich den Sommer über harmonisierte. Ein Drittel des *2018er Morei* wurde danach in Cilindricas gefüllt. Das sind kleinere, 330 Liter fassende zylinderförmige Amphoren. Dort reifte der Wein (ohne Maische) ein weiteres Jahr. Er ist sozusagen die Riserva unter den Amphorenweinen.

## Farbe

Granatrot bis purpurfarben

## Nase

Vom Brüderpaar *Morei* und *Sgarzon* ist der *Morei* immer der dunklere und auch dunkelfruchtigere Wein, wie sein Name schon sagt. Im Duft wirkt der *2018er Morei Cilindrica* glasklar und präziser mit einem Auftakt von hellem und dunklem Tabak in Verbindung mit Holunderbeeren, Schlehen und Kräutern. Der „einfache“ *2018er Morei* wirkt etwas ausladender und fruchtbetonter als der *2018er Morei Cilindrica*, der gleichsam eine staatsmännische Statur erhalten hat.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Morei Cilindrica* herrlich saftig, ja geradezu süffig, auch wenn er sich elegant und finessenreich präsentiert. Die feine Textur passt wie ein Maßanzug, die Frucht changiert im roten bis dunklen Bereich zwischen sowohl süßen als auch sauren Früchten. Zusammen mit der klaren, linearen Säure baut sich hier ein wunderbares Spannungsfeld auf, das von den schon erwähnten Tabak-Noten, von Unterholz und Kräutern begleitet wird. Man sollte dem Wein Zeit und Luft gönnen, bevor man ihn genießt. Doch selbst wenn man das unterlässt, ist der Wein ausgesprochen schmackhaft.