

## Foradori

# *Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT*

 2016, 1500 ml

 Italien, Trentin

 9911031105

 Teroldego

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 5.6 g/l



## Speiseempfehlungen

von 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)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.04.2018

## Information:

Teroldego Rotaliano aus der Lage Morei (Trentino-Dialekt für *dunke*) 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.