

Foradori

Morei Cilindrica Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

 2019, 750 ml

 Italien, Trentin

 9911031186

 Teroldego

Alkoholgehalt: 1.250,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Polenta Taler mit Johannisbeeren-Kresse-Salat

(Gemüse & Vegetarisch)

Pikanter Blechkuchen mit Parmaschinken, Tomaten

und Spinat

(Fleisch)

Kross gebratene Entenbrust mit Balsamico-

Reduktion und Kirschsoufflée

(Geflügel)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 27.10.2022

Farbe:

Dichtes Purpurrot mit violetten Reflexen, Aufhellung zum Rand hin, schwarzer Kern.

Nase:

Der 2019er Morei bietet saftige Sauerkirsche pur vor allem nach 2 Tagen der Öffnung, wo er immer noch unwahrscheinlich frisch und jugendlich daherkommt. Neben der deutlichen Kirschfrucht sind es die betörenden Flieder und Holundernoten, sowie ein Hauch Marzipan und wilde mediterrane Kräuter die die Sinne betören. Trotz der Frische und der momentanen Ausrichtung auf die Frucht besitzt er eine mineralische Tiefe und spannendes Gerüst.

Gaumen:

Dieses spannende Gerüst offenbart er mit einer mineralischen fast kühl anmutenden Textur und mit einer erfrischenden Frucht und Säure. Seine Tannine wirken geschliffen und feinkörnig und seine Säure erfrischend jugendlich. Der äußerst moderatem Alkohol von 12,5Vol% belebt zusätzlich. Im Moment noch ein Rohdiamant der sich mit ein paar Jahren Lagerung noch harmonischer präsentieren wird. Einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen.

Wenn man ihn jetzt schon genießen möchte sollte man ihn unbedingt dekantieren und gerne leicht gekühlt in einem ausreichend großen Glas servieren.