

 **Foradori**

Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

 2014, 750 ml

 Italien, Trentin

 9911031081

 Teroldego

Alkoholgehalt: 12,50,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 6.1 g/l



Speiseempfehlungen

von Christina Hilker

Polenta Kabeljau-Taler mit Johannisbeere-Kresse-Salat (vegetarisch)

(Fisch, Kabeljau, Salate, Polenta, Beerenobst, Vegetarische Gerichte)

Pikanter Blechkuchen mit Parmaschinken, Tomaten und Spinat

(Fleisch, Fruchtgemüse (Nachtschatten), Speck, Schinken (Schwein), Blattgemüse)

Kross gebratene Entenbrust mit Basamico-Reduktion und Kirschsoufflée

(Geflügel, Ente, Steinobst, Auflauf, Soufflée, Quiche)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 07.06.2016

Farbe:

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

Nase:

Der 2014er 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 der 2014er Morei mit einer mineralischen fast kühl anmutenden Mineralik und mit einer erfrischenden Frucht und Säure. Seine Tannine wirken geschliffen und feinkörnig und seine Säure erfrischend fast ein wenig ungestüm, ja betörend jugendlich mit äußerst moderatem Alkohol von 12,5Vol%. Im Moment noch ein Rohdiamant der sich mit ein paar Jahren Lagerung noch harmonischer präsentieren wird. Einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen

Empfehlung:

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