Foradori

Morei Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT

2022, 750 ml

Italien, Trentin

9911031210

Teroldego

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Rotkohl-Salat mit Orangen-Öl, Brunnenkresse und Walnüssen

Gebratene Makrelen mit Rotwein-Butter und Trevisano

Geschmortes Kaninchen mit Estragon und Pilzen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 16.12.2024

Der Campo Rotaliano ist ein abgegrenztes geografisches Gebiet, das wie eine Einbuchtung des Etschtals zwischen den Bergen liegt. Seine Entstehung ist untrennbar mit dem Fluss Noce verbunden, der seit Jahrhunderten Kalkstein-, Granit- und Porphyr-Schutt mit sich führt. Innerhalb des Campo Rotaliano lassen sich verschiedene Mikrozonen nach ihrer Bodenbeschaffenheit unterscheiden, die von den Winzern unterschiedlich benannt wurden.
Die Vigneto Morei umfasst 2,5 Hektar, ist zu 100 % mit Teroldego Rotaliano bestockt und liegt auf den kieseligen und sandigen Schwemmlandböden des Flusses Noce. Der Name Morei stammt aus dem Trentiner Dialekt und bedeutet „moro“ oder „dunkel“, was auf die tiefe Farbnuance des Weins hinweist. Die Trauben werden in Amphoren (Tinajas aus Villarrobledo, Spanien) vergoren und klären sich während der achtmonatigen Reifung auf den Schalen. Die Produktion liegt bei durchschnittlich 12.000 Flaschen.

Farbe:
Purpurrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen.

Nase:
Die Nase des 2022 Morei von Elisabetta Foradori ist geprägt von seinem dunkelfruchtigen und kraftvollen Charakter. Der kräftigere Typ der beiden Lagen-Teroldegos zeigt sich bereits in der Jugend großzügig und offenherzig, mit der obligatorischen floralen Kopfnote. Malven, Veilchen sowie Blaubeeren und Kirschen skizzieren die Frucht, während ein Hauch von Schokolade den letzten Schliff gibt.

Mund:
Im Antrunk großzügig mit ausladender Frucht und freundlichem Naturell. Die dunkle, funkelnde Frucht wird umrahmt von einem griffigen Gerbstoffkorsett, das hart auf Taille geschnürt ist und dem Wein seine laszive Form verleiht. Engmaschig und dicht rahmt er die tiefgründige Frucht, während der straffe Säurebogen ins kühle, fruchtbetonte Finish führt.