

 **Foradori**

# *Morei Cilindrica Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT*

 2016, 1500 ml

 Italien, Trentin

 9911031189

 Teroldego

**Alkoholgehalt:** 12,5 %

**Restsüße:** 1 g/l

**Gesamtsäure:** 5.7 g/l



## **Speisempfehlungen**

von Christoph Raffelt

**Enten-Ragù mit Pasta**

(Geflügel)

**Borschtsch Risotto**

(Fleisch)

**Linsensalat mit gerösteten Karotten,  
Granatapfelkernen und würzigem Labneh**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.03.2019

## Information:

Teroldego aus der Lage Morei (Trentino-Dialekt für *dunkel*) im Campo Rotaliano, 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 2018 wurde der Wein in Betontanks abgezogen, wo er sich den Sommer über harmonisierte. Ein Drittel des *2016er Morei* wurde danach in Cilindricas gefüllt. Das sind kleinere kleinere, 330 Liter fassende zylinderförmige Amphoren. Dort reifte der Wein (ohne Maische) ein weiteres Jahr. Er ist sozusagen die Reserva unter den Amphorenweinen.

## Farbe

Violett mit purpurfarbenen Reflexen

## 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 *2016er Morei Cilindrica* ein wenig verschlossener und säurebetonter als der aktuelle *2017er* und auch als der *2015er Morei*, der schon länger auf der Flasche ist. Granatapfelsaft trifft auf Cranberrys, Sauerkirschen und rote Johannisbeeren. Schließlich mischt sich ein wenig Holundersaft darunter, eine Kräuterwürze und eine Note von gebranntem Ton und kalkiger Erde.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der *Morei Cilindrica* wärmer. Die Frucht blüht auf, wird saftig und dicht, wirkt reifer und dunkler als in der Nase und verfügt über einen süßen Fruchtkern. Das Tannin ist geschliffen und rund, die Säure bietet Spannung und Lebendigkeit, ist aber reifer und zurückhaltender, als es die Nase suggeriert hat. Man sollte dem Wein Zeit und Luft gönnen, bevor man ihn genießt.