

Morei, rosso

Region	Trentino-Südtirol
Erzeuger	Foradori - Trentin
Alkoholgehalt	12.5 % vol.
Rebsorte(n)	Teroldego
Bestell-Nr.	ITS010617

Großer und großherziger Teroldego aus der Amphore

Wer Vorbehalte gegenüber dem Weinausbau in der Amphore pflegt, sollte sich zumindest einmal auf den Morei der Familie Foradori einlassen. Berühmt für ihren Granato, hatte sich Elisabetta Foradori 2009 nach Jahren der Experimente und Vorbereitungen dazu entschlossen, die Einzellagen Morei – im örtlichen Dialekt heißt das so viel wie dunkel – und Sgarzon in der spanischen Kelleramphore auszubauen. Diese leicht porösen Gefäße aus gebranntem Ton umfassen 420 Liter. Sie beherbergen über acht Monate hinweg den Teroldego Rotaliano aus der Lage Morei samt seiner Maische. Gärung und Ausbau erfolgen also im selben Gefäß. Es war die langjährige Beschäftigung mit der Biodynamie, die die Foradori dazu bewog, sich für einige ihrer Weine dieser Ausbauart zuzuwenden. Denn die Trauben unterschiedlicher Weinberge zeigten im Laufe der Jahre immer stärkere Ausprägungen und immer mehr Kraft und Gesundheit. Seit 2012, seitdem Elisabettas Sohn Emilio den Ausbau leitet, werden die Einzellagen nur noch in der Amphore ausgebaut. Der Morei ist von dem Geschwisterpaar Morei und Sgarzon der etwas dunklere Wein – ganz so, wie er auch schon heißt – weil er von einer etwas wärmeren Lage stammt, die sich im Campo Rotaliano auf steinigem alluvialen Schwemmland befindet. Die Lage wird von einer Felswand gegen jene Nordwinde geschützt, denen die Lage Sgarzon fast schutzlos ausgeliefert ist. Im Glas zeigt sich ein leicht transparentes Granatrot, das an den Rändern in Purpur übergeht. Der Duft wird von saftig reifen Pflaumen und Brombeeren geprägt, die einerseits warme und wärmende Noten zeigen, andererseits jedoch ebenso Frische und Säure suggerieren. Geradezu dialektisch sind einerseits die Noten von Süßholz und einem von der Nachmittagssonne gewärmten Unterholz und warmer Erde sowie andererseits die Komponenten von Stein und gebrannter Tonerde, die für Kühle sorgen. Das sandpapierartige Tannin ist ungemein griffig und fein und man bekommt das Gefühl, als versetze diese Oberfläche den Wein in Spannung. Die Säure, die sich durch die dunkle Frucht zieht, ist so lebendig wie die kreidig wirkende Mineralität. Der 2017er Morei ist ein grandioser, lebendiger und vibrierender



Trinkempfehlung: Zu genießen ab sofort, bis 2032

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333