



Blaufränkisch »Moric« Lutzmannsburg Alte Reben Moric

Weine wie dieser sind selten geworden. »Schöne Weine« schütteln die Schönheitschirurgen im Keller heute aus dem Ärmel. Es wird nicht mehr lange dauern, dann haben ihre Eingriffe auch die Weine im Supermarkt so »schön« gemacht, daß sich all die vielen Flaschen kaum noch voneinander unterscheiden werden; sie alle werden niemandem weh tun, keine Pickel machen, keinen Haarausfall und sie werden schmecken, wie es der Durchschnittskunde erwartet: Weich, rund, pflegeleicht. Und das ab 1,99 €.

Dagegen steht dieser rare große Wein. Teuer? Nein. Die Relativität des Preises hängt von Sinn und Können ab, die man der Flasche entgegenbringt. Dies ist großer Blaufränkisch. Die rare Spitze. Wie großer Burgunder. Faszinierende Eigenständigkeit. Mutige Expressivität. Die berühmte Stecknadel im Heuhaufen.

Auf 8 kleinen Parzellen in Neckenmarkt bearbeitet Roland Velich 50 bis 100 Jahre alte Blaufränkisch-Reben. Sie liefern kleinbeerige Trauben tiefgründiger Intensität in kühler, expressiver Würze. Die Neckenmarkter Schieferböden sorgen für feurige Würze, die sich kraft- und druckvoll am Gaumen entfaltet. Die phänomenale Intensität und Qualität der Gerbstoffe erinnert in Dichte und Transparenz an ein Gipfeltreffen von kraftvollem Bordeaux und delikatem Burgund. Eine wahrlich faszinierende Melange. Packende Mineralität, kühle Frucht und blaue Beerenaromen, warme Intensität auf der Zunge, samtige Fülle und seidige Dichte in einem Mundgefühl rarer Ausstrahlung und Intensität. Roland Velich legt die Latte hoch.

Ihn faszinieren die alten Weinberge auf den südlichen Ausläufern des Ödenburger Gebirges. Hier harmonieren Boden, Rebsorte und Mikroklima auf einmalige Weise. Doch mit burgenländischem Traditionsverständnis hat seine Idee von »Tradition« nichts zu tun, denn vor 30, 40 oder 50 Jahren konnten die Weinbauern keine hochwertigen Weine kelteren, weil ihre Erträge zu hoch waren und sie nicht wußten, was Balance, Reife und Struktur ist. Roland Velich widmet sich der Kultur des alten Anbaugesbietes und seiner alten Reben mit der Entschlossenheit, ehrlichen, handgemacht untechnischen Wein gegen die Pseudo-Perfektion modernen Weinbaus zu stellen. Er zelebriert riskant die Imperfektion der Natur.

Alkohol: 13,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: -2018+

Restzucker: < 1 g/l

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Schiefer

Besonderes: Naturnaher Anbau

Dekantieren: Ja

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

0,75l

OER12011



www.weinhalle.de