

2014

Blaufränkisch »Moric« Reserve

Moric | Roland Velich



Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0,5 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Schiefer

Besonderes: Unfiltriert

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,69

0,75l

29,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

OER14006

Blaufränkisch. Eine Rebsorte, die bei uns als Lemberger mit Imageproblemen zu kämpfen hat. In Österreich ist sie längst zum nationalen Rotwein-Monument erklärt und auch international hat sie sich großes Renommee erworben, was sie ganz maßgeblich dem Winzer Roland Velich zu verdanken hat, der wie kaum ein anderer mit seinem Weingut »Moric« (gesprochen: »Moritz«) in den USA, aber auch auf vielen europäischen Märkten, unter Beweis zu stellen verstand, daß Blaufränkisch mit den großen Rotweinen der Welt mithalten kann. Roland Velich hat dem Blaufränkisch neues Gewicht zu geben vermocht. Er tat (und tut) dies abseits üblicher Rotweinklischees. Seine diversen Blaufränkisch können mehr. Ihr vielfältiges Stil- und Geschmacks-Spektrum läßt sich je nach Herkunft und Machart zwischen Pinot Noir und hochwertiger Nordrhône-Syrah verorten. Sie kombinieren Zartheit mit Substanz und Transparenz mit Kraft und Farbe, vereinen sensible Finesse in kraftvoll zupackender Seide und stehen wie ansonsten nur Gamay und Syrah für kühle Eleganz in verhaltenem Alkohol. Blaufränkisch hat sich zur großen roten Rebsorten mit unverkennbar eigenständigem Charakter entwickelt.

Mit seiner großen »Moric«-Reserve hat Roland Velich vor ein paar Jahren den Durchbruch auf dem internationalen Markt geschafft. Kühl und frisch wirkt sie, nicht breit und fett, sondern lang und pikant würzig auf der Zunge. Graphit meint man zu schmecken, dunkle blaue Früchte, Lorbeer und Wacholder, Gewürznelke und andere braune Gewürze. Die Ähnlichkeit mit hochwertiger Syrah von der Nordrhône ist verblüffend und drängt sich auf. Das Wort »tiefgründig« kommt in den Sinn. Der Wein ist tief. Er ist mehrdimensional im Duft, zart und fragil im Mundgefühl, aber auch mächtig druckvoll in Gerbstoffen raffiniert seidiger Präsenz. Der Wein wirkt sinnlich, sensibel und zerbrechlich, legt sich auf der anderen Seite aber druckvoll ins Zeug, zeigt sich dicht und seidig in der Konzentration, kühl im Charakter und mundfüllend in Konsistenz und Wirkung. Unweigerlich kommt mir Bordeaux vergangener Zeiten in den Sinn, als er noch Leichtigkeit und Delikatesse besaß, die diese Reserve mit der aromatischen Intensität von Syrah und der fragilen Wucht von Pinot Noir zu vereinen scheint. Blaufränkisch als faszinierend selbstbewußte Rebsorte im Konzert der großen Weine der Welt. Die Quintessence großen Blaufränkisch, in der die Schiefer- und Kalklagen Neckenmarkts für Eleganz und samtige Würze sorgen, wogegen die sandigen, tonigen Böden des auf Kalkuntergrund liegenden Lutzmannsburger Plateaus für das männlich erdige, duftig blaue Lorbeer- und Wacholderprofil verantwortlich zeichnen. Struktur und Finesse, Samt und Seide,



www.weinhalle.de

Dichte und Feinheit in druckvoll intensiver Reserve-Qualität. Spontan vergoren, offene Maischegärung über 3 Wochen, anschließend 20 Monate auf der Feinhefe in 500- und 1000-Liternfässern gereift, ohne Schönung oder Filtration gefüllt. Großes Blaufränkisch-Erlebnis unverwechselbaren Profils.