



2015

Blaufränkisch »Moric« Reserve

Moric | Roland Velich

Roland Velich hat der Rebsorte Blaufränkisch ein neues Gesicht gegeben. Abseits jenes Rotweinklischees, das unbeirrt dem einfältigen Spiel möglichst vieler Muskeln und potenter Kraftentfaltung frönt. Roland Velichs Blaufränkisch lassen sich in ihrem vielfältigen Stil- und Geschmacks-Spektrum eher zwischen Pinot Noir und hochwertiger Nordrhône-Syrah verorten, kombinieren Zartheit mit Substanz und Transparenz mit Kraft und Farbe, vereinen sensible Finesse in kraftvoll zupackender Seide und stehen für kühle Eleganz in verhalten wirkendem Alkohol.

Mit seiner »Moric«-Reserve aus dem großen Jahrgang 2015 zelebriert Roland Velich Blaufränkisch auf höchstem Niveau. Kühl und frisch wirkt sie, 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 unweigerlich kommt einem das Wort »tiefgründig« in den Sinn. Dieser Wein ist tief, mehrdimensional im Duft, zart und fragil im Mundgefühl, aber auch mächtig druckvoll in Gerbstoffen raffiniert seidiger Präsenz. Der Wein wirkt sinnlich, sensibel und zerbrechlich wie sein Winzer, 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. Die Quintessence großen Blaufränkisch. Die Schiefer- und Kalklagen der Gemeinde Neckenmarkt sorgen für für Eleganz und samtige Würze, die sandigen, tonigen Böden des auf Kalkuntergrund liegenden Lutzmannsbürger Plateaus liefern ein männlich erdiges, blau wirkendes Lorbeer- und Wacholderprofil. Eine druckvoll inszenierte, intensiv hochwertige Reserve-Qualität unverwechselbaren Profils. Zu Gans und Schmorbraten aus dem Ofen, aber auch zu Reh und Hirsch (rosa) der ultimative Begleiter.

Alkohol: 14 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2028+
Restzucker: 0,6 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:

OER15006



www.weinhalle.de