Moric

Lutzmannsburg, Alte Reben

, 750 ml

Austria,

9870010061

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Rosa gebratener Rehrücken mit Sellerie, schwarzem Knoblauch, Wacholderjus und gerösteten Haselnüssen.

Dry Aged Rinderfilet mit Roter-Bete-Variation, Markjus, Pinienkernen und Waldpilzen.

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Topinambur, geröstetem Wurzelgemüse, Kräuterseitlingen und einer intensiv reduzierten Jus.

Tasting review

by Marian Henß on 19.07.2026

Farbe:

Leuchtendes Kirschrot mit leicht violetten Reflexen und einem dezenten rostfarbenen Einschlag am Rand, der die fortgeschrittene Reife stilvoll ankündigt.

Nase:

Der Moric Lutzmannsburg Alte Reben 2012 präsentiert sich mit einer beeindruckenden Reife und einer Aromatik, die weit über klassische Frucht hinausgeht. Bereits beim ersten Eindruck dominieren eisenhaltige, blutige und fleischige Anklänge, die an warmen Bratensaft, Jus und feinste Röstaromen erinnern. Diese ausgeprägte Umami-Welt verleiht dem Wein enorme Tiefe und Charakter. Geröstete Haselnüsse, gebackene Pflaume und eine Vielzahl getrockneter Kräuter – Oregano, Majoran und Liebstöckel – treffen auf frischen Rosmarin und entfalten gemeinsam eine außergewöhnlich komplexe Würze. Erdige Noten von Roter Bete verbinden sich harmonisch mit Waldboden, Unterholz und feinem Geäst. Wacholder, weißer Pfeffer, Kubeben-Pfeffer und ein Hauch Piment verleihen zusätzliche Spannung, während dezente Anklänge von Teer, Piniennadeln und Pinienzapfen den ätherischen Charakter des Weins unterstreichen. Die Frucht wirkt vollständig gereift und bewusst zurückgenommen. Reife Kirsche, Brombeere und Maulbeere erscheinen lediglich als feine Begleiter einer Aromatik, die vielmehr von Mineralität, Würze und der faszinierenden Reife geprägt wird. Grafit und das markante eisenhaltige Element erinnern dabei immer wieder an große gereifte Bordeaux.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein weich, gleichzeitig strukturiert und von bemerkenswerter Ruhe. Seine Textur wirkt dicht und vielschichtig, getragen von einer ausgeprägten Umami-Aromatik, die den gesamten Geschmack bestimmt. Herzhaftigkeit, Würze und Mineralität stehen klar im Mittelpunkt und werden von einer feinen, perfekt gereiften Tanninstruktur getragen. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und zeigt sich eher in Form reifer dunkler Kirschen, Brombeeren und Maulbeeren, bevor erneut die vegetabilen und erdigen Komponenten das Kommando übernehmen. Rote Bete, feine Pyrazinnoten, Grafit sowie die Kombination aus Wacholder, Pfeffer und Piment verleihen dem Wein eine außergewöhnliche Präzision und Tiefe. Der lange Nachhall ist geprägt von Kräutern, mineralischer Frische und nussiger Würze und demonstriert eindrucksvoll das Reifepotenzial dieses Blaufränkisch. Auch nach über einem Jahrzehnt besitzt der Wein eine beeindruckende Spannung und Eleganz und zeigt eindrucksvoll, wie großartig Blaufränkisch altern kann.