

 **Moric**

# *Blaufränkisch Burgenland*

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870010024

 Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Geschmorter und gebratener Blumenkohl mit Raz el**

**Hanout und eingelegten Kirschen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Steak vom Hirsch mit Brombeer-Jus, Tahin, Labneh**

**und gerösteten Nüssen**

(Wild)

**Gebackenes Kalbsbries in Walnussbutter mit Rote-**

**Bete-Stampf**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.11.2023

## Informationen zum Wein

Ca. 70 % der Trauben des *Blaufränkisch* stammen aus Lutzmannsburg, der Rest verteilt sich auf die nordburgenländischen Gemeinden Zagersdorf, Sankt Georgen und Grosshöflein. Mehrheitlich sind die Trauben auf kalkhaltigen Sedimenten – von sandigen über extrem tonhaltige Konsistenzen bis hin zu Muschelkalk und Kreideböden – des pannonischen Meeres gewachsen. 15 % des Blaufränkisch sind mit den Stielen als ganze Trauben vergoren worden. Die Maischevergärung fand spontan statt, dauerte 18 bis 22 Tage und wurde im Edelstahl und in offenen Bütten durchgeführt. Der Ausbau erfolgte in 500- bis 4500-Liter-Fässern für 15 Monate. Es gab keine Schönung, keine Filtration und nur geringe Mengen an Sulfiten.

## Farbe

intensives Purpur bis Violett mit leichter Transparenz

## Nase

Roland Velichs *Blaufränkisch 2021* schafft mal wieder die Quadratur des Kreises. Einerseits bildet er im Weingut die Einstiegsqualität dieser Rebsorte und sollte deshalb von Beginn an attraktiv wirken, weil viele diesen Wein sicher nicht allzu lange lagern werden, andererseits ist er ein Wein mit hohem Anspruch, der sich über viele Jahre entwickelt. Idealerweise gönnt man diesem Wein ein Burgunderglas. Dann werden die Frische, Finesse und Saftigkeit ebenso schnell deutlich wie der leicht herbe Duft von Schalen, der sich mit Noten von Süß- und Sauerkirschen, violetten Blüten, Kräutern und einer Spur von Pfeffer mischt.

## Gaumen

Auch am Gaumen findet man schnell das Attraktive dieses jungen Weines, aber auch das Potential, das er besitzt. Er wirkt zunächst seidig und charmant, klar und tänzelnd mit einer beeindruckend frischen Säure und einem Tannin, das erst mit der Zeit Präsenz und Festigkeit gewinnt. Es ist ein straffer, purer Blaufränkisch, der mit seinen Noten von knackigen Waldbeeren, Sauerkirschen, Berberitzen und Blutorange sehr saftig wirkt und große Trinkfreude bietet, zumal die Säurestruktur fast an einen Weißwein erinnert. Gleichzeitig wirkt er schon vielschichtig und bietet eine hervorragende Länge. Es ist auch in diesem Jahr wieder ein unglaublicher Wein für diesen Preis.