Moric

Moric Reserve

2020, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870010025

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geräucherter Hirschschinken mit Feldsalat und Himbeeressig-Vinaigrette

Rote Bete Knödel mit Pecorino und Schnittlauch

Geschmorte Paprika mit Duftreis und Feta

Verkostzngsnotizen

von Marian Henß vom 06.07.2024

Farbe:

Dichtes, dunkles Purpur mit bläulichen Reflexen und zarter Trübung

Nase:

In der Nase offenbart er ein stahliges, kühles Gerüst. Die Frucht wirkt beerig und konzentriert. Brombeere, Holunderbeere als auch Cassis dominieren. Pflaume, Hagebutte und Feige stehen dem nur bedingt nach. Berberitze, Veilchen und Stiefmütterchen setzen Akzente. Seine Würze ist zurückhaltend. Johannisbeersträucher, Unterholz und frisch gebrochene Äste sind markant hervorzuheben. Feuchter Waldboden, Moos und ein Hauch Pilze sorgen für Tiefe, während Eukalyptus eine etherische Frisch ergänzt.

Gaumen:

Mit dem ersten Schluck bestätigt er diese Eindrücke. Dunkel, kühl und dicht. Er wirkt seidig und elegant. Seine Säurestruktur ist auf mittlerer Ebene präsent, aber nicht vordergründig. Bei gefühlt wenig Tannin steht die Frucht im Vordergrund. Herb und frisch. Für diese warme Region enorm elegant und straff. Er bietet einen grundsoliden Schluck Wein auf hohem Niveau, ohne zu viel Komplexität. Unverkopft.