Moric

Moric Reserve

2021, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870010039

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gegarte Entenbrust mit Orangensauce und Kohlrabi

Meerbarbe vom Grill mit mediterranem Ofengemüse

Gebratenes Flanksteak mit Birne, Bohne und Speck

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 06.07.2024

Farbe:

Brillantes Purpur mit viel Dichte und blauen Reflexen

Nase:

Mit einer Vielzahl an dunklen, saftigen und knackigen Beeren baut er sich auf. Sauerkirsche, Brombeere und Holunderbeere stechen hervor. Schwarze Johannisbeere sowie Maulbeere runden die Frucht ab. Er zeigt viel Würze aus Wacholder und schwarzem sowie Pfeffer. Warmes Leder und Lakritz sorgen für einen Mix aus balsamischen und etherischen Akzenten. Pistazie als auch After Eight, also dunkle Schokolade und Minze setzen Akzente. Feuchter Waldboden und Kiefernnadeln sind deutlich hervorzuheben.

Gaumen:

Saftig und direkt Lust auf mehr machend unterbreitet er sich mit dem ersten Schluck. Dabei ist die Frucht knackig präsent und erinnert an einen Biss in eine Hand voll frischer Beeren. Dabei zeigt sich seidig und elegant. Der Blaufränkisch wirkt dabei immer straff und adstringierend bei zartem Tannin. Er fordert, er animiert und lebt den kühlen Jahrgang. Der höhere Anteil an Frische, Finesse und Trinkfluss sind exemplarisch. Entsprechend macht er auch mehr Lust und Durst als wärmere Exemplare.