

 **Moric**

Hausmarke Supernatural weiss

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870010022

Alkoholgehalt: 13,50,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Marian Henß

**Linsensuppe mit getrockneten Tomaten und
schmelzendem Schafskäse**

(Gemüse & Vegetarisch)

Spinat-Ravioli mit Salbeibutter

(Gemüse & Vegetarisch)

**Lauwarme Artischockenherzen mit Tomaten-Brot-
Salat**

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 15.03.2023

Farbe:

Helle Strohgelb, zart grüne Reflexe

Nase:

Die Nase wirkt positiv wild und ungestüm. Gleichzeitig jedoch absolut in sich ruhend und sehr gekonnt. Grüne Mandeln stechen neben Walnuss und Cashew hervor. Mandel- und Apfelblüte ummanteln ihn auf sehr galante Art und Weise. Minze und Petersilie setzen deutlich etherische Akzente. Diese kühlen und beleben zugleich. Feuchte Tannenzweige öffnen sich nun und kleiden den Raum vollends aus. Blätter vom Walnussbaum sowie die aufbrechende Hülle der Walnuss werden mit Zeit im Glas omnipräsent. Kaffir-Limettenblätter als auch Brombeerstrauch schlagen ihn die exakt gleiche aromatische Kerbe. Das ist alles enorm stimmig und dennoch wirkt seine Perfektion ungestüm und anziehend.

Gaumen:

Hausmarke Supernatural ist in 2021 kein Leichtgewicht. Die Aromendichte ist hoch und man spürt, dass er aus warmer Umgebung stammt. Dennoch gelingt es dem Team um Roland Velich einen Wein zu generieren, der Spannung aufzeigt und am Gaumen vibriert. Die Säure ist moderat dosiert, aber aktiv eingesetzt. Er wirkt spannungsgeladen und profitiert enorm von der Reduktion. Die Aromenvielfalt ist im Nachhall nicht ganz so explosiv wie in der Nase, aber lässt sich mit dem nussigen, etherischen Charakter sehr gut beschreiben.