# Moric

## *Lutzmannsburg, Alte Reben*

**2021, 1500 ml**

**Österreich, Burgenland/Neusiedlersee**

**9870010044**

**Blaufränkisch/Lemberger**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Christina Hilker

**Schwarzwurzeln mit Trüffel und Rosenkohl**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Schweinebauch angeräuchert mit Knödeln gefüllt mit Dörrpflaume**

(Fleisch)

**Kobe Beef mit Madagaskar Pfeffer, Sternanis und Mangold-Kartoffelgratin**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Farbe:

Tiefes Schwarzrot, mit minimalen violetten Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Was für ein Aroma, das sich uns offenbart. Cassis, dunkle Beeren, Röstnoten, Kakao, etwas Torf und edles Leder - mit jedem Schwenken des Glases treten neue Aromen hervor. Edler Tabak und Kampott Pfeffer reihen sich ein. Das Faszinierende dabei ist, wie sehr dieser Wein in sich ruht, bei aller Kraft, die er ausstrahlt.

Gaumen:

Der 2021er Lutzmannsburg Blaufränkisch Alte Reben ist ein Monument. Die dichte Frucht paart sich mit einer Mineralität, die ihresgleichen sucht. Die geschliffene Gerbstoffstruktur und anregende Säure sind ausnahmslos, und alles wirkt dabei so unendlich elegant und zugleich saftig. Hier war nicht nur die Natur, sondern ein echter Könner im Weinberg und Keller am Werk. Jetzt erstmal weglegen und Geduld walten lassen, denn dieser Wein wird noch großartiger, als er sich jetzt schon präsentiert. Die Zeit spielt ihm perfekt in die Karten!