Moric

Jagini Zagersdorf

2011, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870010054

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Trüffelrisotto (vegetarisch)

Poularde aus dem Ofen mit Portweinsauce, grünem Spargel und Steinpilzen

Ziegenkäse mit Asche gebacken auf Blaubeer Chutney mit Rosmarin Focaccia

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 31.12.2024

Info:
Ein Gemeinschaftsprojekt von Roland Velich und Hannes Schuster in Zagersdorf, der Blaufränkisch von 60 Jahre alter Rebenanlagen wurde spontan vergoren und 4 Jahre im Holzfass gereift.

Farbe:
Granatrot mit violetten Reflexen, ein sehr jugendliches Erscheinungsbild.

Nase:
Der Duft des 2011er Jagini zeigt eine betörende Frische und Dichte, Blaubeeren, Holunder, Süßholz, Torf und ein Hauch Kaffee vereinen sich mit viel salziger Mineralität und kühler Tiefe. Man möchte eintauchen in dieses dichte und frische Gesamtkunstwerk.

Gaumen:
Was für eine Frische und geschliffene Struktur am Gaumen, der Gerbstoff wirkt seidig, die Frucht überaus saftig und der Nachhall löst pure Trinkfreude aus. Ein Wein, der mit Eleganz tanzt und großartiges Winzertalent zeigt. Ich könnte ihn als Solitär genießen und in ihm versinken zugleich begleitet er eine aromatische und finessenreiche Küche perfekt.