



Moric

Blaufränkisch Burgenland



2023, 750 ml



Österreich, Burgenland/Neusiedlersee



9870010056



Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt:

13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratenes Lamm mit Rosmarin und gebratenen Auberginen.

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Selleriepüree.

Gegrillte Portobello-Pilze mit Thymian, Belugalinsen und gereiftem Bergkäse.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2026

Farbe:

Ein dicht leuchtendes Purpur mit violetten Reflexen unterstreicht die jugendliche, kraftvolle Ausstrahlung dieses Blaufränkisch

Nase:

Der Wein duftet herrlich intensiv nach dunklen Früchten und feiner Würze. Heidelbeere, Holunderbeere, Brombeere und saftige Süßkirsche bilden das fruchtige Fundament. Hinzu kommen Lakritz, Süßholz, Unterholz, Rosmarin sowie Nuancen von dunkler Schokolade, geröstetem Kaffee, Tabakblatt, Wacholder, Piment und schwarzen Pfefferkörnern. Für spannende Kontraste sorgen Anklänge von Eukalyptus und Kaffirlimette, die dem Wein eine kühle, elegante Frische verleihen. Florale Akzente von Veilchen und Hibiskus ergänzen das Aromenspiel, während eine dezente reduktive Note den Duft zusätzlich belebt. Diese Reduktion wirkt nicht störend, sondern verleiht dem Wein einen charmanten Reiz, Frische und Leichtigkeit. Gerade für einen Blaufränkisch aus dem Burgenland überrascht die Aromatik mit ihrer kühlen Ausstrahlung und verzichtet vollständig auf jede Form von Schwere.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein saftig, fruchtbetont, knackig sowie ausgesprochen griffig und zupackend. Die Frucht überzeugt unmittelbar durch ihre Lebendigkeit und ihre animierende Frische. Das Tannin bleibt dezent im Hintergrund und legt sich lediglich als feiner, seidiger Schleier über den Gaumen. Vielmehr lebt der Wein von seiner eleganten Frucht, den floralen Nuancen und einer feinen steinigen Mineralität. Die mittelkräftige Säure wirkt hervorragend eingebunden und setzt gezielt Kontraste, wodurch sie den Trinkfluss spürbar steigert und den Mund immer wieder mit Speichel füllt. Im langen Nachhall treten die kräuterwürzigen Komponenten erneut hervor und verbinden sich harmonisch mit der klaren Frucht und der mineralischen Frische. So entsteht ein ausgesprochen zeitgemäßer Blaufränkisch aus dem Burgenland, der Eleganz, Präzision und Trinkfreude eindrucksvoll miteinander verbindet.