

Burgenland Hausmarke rot 22 21 20...

DOMEIN

Weingut Moric, onder leiding van Roland Velich in St. Georgen (Burgenland, Oostenrijk), verwierf sinds 2001 internationale faam als specialist in Blaufränkisch. Velich focust op oude stokken (tot wel 110 jaar oud) op steile kalk- en leembodems, en hanteert een koel-klimaatstijl die doet denken aan Bourgogne en de noordelijke Rhône. Zijn minimalistische aanpak – biodynamische wijnbouw, spontane gisting, lange maceratie en rijping in grote gebruikte houten vaten – laat het terroir van Neckenmarkt en Lutzmannsburg glashelder doorklinken. De single-vineyard wijnen behoren tot de top van Oostenrijk en behalen regelmatig scores boven de 95 punten. In 2023 werd Velich door Falstaff uitgeroepen tot Winemaker of the Year. Zijn wijnen worden geroemd om hun elegantie, mineraliteit, complexiteit en perfecte balans. Moric geldt als hét bewijs dat Blaufränkisch zich kan meten met 's werelds grootste rode wijnen. Alle wijnen van Moric worden gemaakt zonder klaring, zonder filtering en zonder toevoegingen – op een kleine hoeveelheid sulfiet na – en zijn dus volledig vegan.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

De Hausmarke wordt gemaakt volgens het solera-principe, waarbij wijnen uit verschillende jaargangen – vanaf 2012 – zorgvuldig worden geblend tot een gelaagde, harmonieuze expressie. Een ongebruikelijke maar interessante methode voor droge rode wijn die de wijn een uniek profiel geeft van rijpheid én frisheid, iets wat je normaal niet in één oogstjaar terugvindt. Aroma's van bessen uit het bos, kersen, bloemen en citruszeste. Complexe aromatische lagen en een levend karakter dat zich geleidelijk ontwikkelt.

DRUIVENRAS

Blaufränkisch, Pinot noir, Merlot, Zweigelt

GASTRONOMIE

Gegrild rood vlees zoals entrecote of lamsrack, met een kruidige marinade of rozemarijn. Geroosterde groenten met aardse smaken – pompoen, biet of paddenstoelen. Rijke pastagerechten met truffel, wildzwijnragout of een romige paddenstoelensaus. Manchego, comté of een milde blauwschimmelkaas.

