

Burgenland Ried Kirchberg 2022 Lutzmannsburg Blaufränkisch

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

Uitbundige geur van rode bessen, donkere kersen en bramen, omhuld door een zoet, bloemig boeket. Subtiele tonen van viooltjes en pioenrozen versterken het aromaprofiel, terwijl een uitgesproken minerale ondertoon het koele, kalkrijke terroir weerspiegelt. In de mond een zijdezachte textuur, waarin rood fruit, specerijen, kruiden en aardse nuances naadloos samenkomen. De fijne, stevige tanninestructuur wordt gedragen door krijtige mineraliteit, wat zorgt voor een bijna poederachtig mondgevoel. Zoete florale tonen en een hint van drop begeleiden het genereuze fruit. De afdronk is lang, sappig en opvallend fris, met een verfijnde ziltigheid die de gelaagdheid van de wijn versterkt. De aanhoudende mineraliteit geeft levendigheid en elegantie. Dit is een Blaufränkisch met opmerkelijke precisie, diepte en finesse – nu al indrukwekkend, maar met duidelijk bewaarpotentieel. De wijn rijpt ongeveer 24 maanden op grote, gebruikte houten vaten, waardoor het fruit en de bodemstructuur volledig tot hun recht komen, zonder dominerende houtinvloed. De stijl doet denken aan top-Bourgogne of Noord-Rhône, maar dan met Oostenrijks karakter. Dit is Moric op zijn meest gelaagd en complex – een referentie voor Blaufränkisch wereldwijd. Enorm bewaarpotentieel (30+ jaar).

DRUIVENRAS

Blaufränkisch

GASTRONOMIE

Lamsrack met rozemarijn en knoflook. Kalfsschenkel (ossobuco) met een kruidige tomatenbasis en gremolata. Gegrilde paddenstoelen. Comté, Tomme de Savoie, oude Gruyère. Milde blauwaderkazen zoals Fourme d'Ambert.



BEWAARTERMIJN 2025-2045

LAND Oostenrijk

STREEK Burgenland

OOGSTJAAR 2022

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Moric

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL Complex & Elegant