



Martel.
Wein genießen.



Moric Blaufränkisch Reserve

Burgenland

Winzer	Moric
Jahrgang	2015
Weintyp	Rotwein
Traubensorte	Blaufränkisch
Anbauart	naturnah
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	14.00 % Vol.
Passt zu	kräftige Speisen (dunkles Fleisch, gut gewürzte Gerichte, kräftige Käse)
Beste Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Blaufränkisch-Spezialist Roland Velichs leidenschaftliche Moric-Kreationen entspringen seiner inspirierten, fundierten art de vivre. Der ebenso eigenwillige wie intelligente Charakterkopf legt sich die Messlatte auf Grand-Cru-Level. Dabei geht er ebenso sensibel wie kompromisslos zielbewusst vor. Erstere Tugend führt ihn zum Vorbild Burgunder Eleganz, die zweite zum Erfolg, sprich: auf höchster Stufe bewertende Resonanz in der Fachpresse. Mit seinem klassischen Blaufränkisch verwöhnt er Sie mit einer puristisch-noblen Aromatik, feinsten Kirschenfrucht mit einem Hauch Provence-Würze und einem betörenden Schmelz.

Weingut Moric

Personen	Gutsleiter: Roland Velich
Rebberge	ca. 17 ha in Lutzmannsburg, Neckenmarkt, St. Georgen, Zagersdorf
Sortenspiegel	Weiss: Grüner Veltliner Rot: Blaufränkisch
Weinstil	Terroirbetont, perfekt ausgereift, feurig-würzige Weine mit pikanten Fruchtaromen unterlegt. Vielschichtig, delikater und faszinierend mit burgundischer Eleganz.



„Der Grundgedanke zu Moric war schlicht und einfach, Weine zu keltern, die ihre Herkunft eindeutig erkennen lassen.“ Oder „Ich will Originale schaffen“. So Roland Velich über seine Philosophie. Das gelingt ihm mit der alteingesessenen Rebsorte Blaufränkisch. Im Jahrgang 2001 begann er mit seinen Partnern, das Projekt Moric umzusetzen. Es entstand „Plateau Lutzmannsburg Moric“, sozusagen der grosse Moric. Einen Jahrgang später begann man sogenannte Dorflagen zu produzieren (Lutzmannsburger, Neckenmarkter), die in ihrer Art genauso die Typizität der beiden Lagen transportieren, aber deutlich preisgünstiger sind.

Um das Qualitätsziel zu erreichen, baut Roland Velich ausschliesslich auf altes Blaufränkisch Rebmaterial (in Neckenmarkt 35 – 70 Jahre, in Lutzmannsburg 50 – 100 Jahre), niedrige Erträge, keine Mostkonzentration, Vergärung ausschliesslich mit Naturhefen in 1000 – 2000 Liter offenen Bottichen, lange Reifezeit auf der Hefe mit regelmässigem Aufrühren, Ausbau hauptsächlich grossen Fässern (500 - 800 Liter). Seine Weine sind sehr gefragt, nicht nur, seit Robert Parker's Wine Advocate seinen Neckenmarkter Alte Reben 2006 mit 95 Punkten bedachte (der höchsten bis dato vergebenen Bewertung)