



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

„Moric Reserve“ Blaufränkisch

Region: *Burgenland*
Erzeuger: *Weingut Moric*
Alkoholgehalt: *14,0 % vol.*
Rebsorte: *Blaufränkisch*
Bestell-Nr.: *OBL030515*

Kult und Zeuge seiner Zeit.

Die Moric Reserve verhalf Roland Velich zum internationalen Durchbruch!

Die Reserve stammt von steilen Schiefer- und Kalklagen Neckenmarkts sowie den sandigen und tonigen Böden von dem Hochplateau Lutzmannsburgs. Es ist der Wein, mit dem Roland Velich seine international größte Aufmerksamkeit erhielt und dies bereits wenige Jahr nach seinem Debüt im Jahrgang 2001. Kein Wunder, denn dieser Blaufränkisch vereint alle Attribute, die einen großen Wein ausmachen. Eleganz, Raffinesse, Präzision, das Potenzial für viele Jahre der Reife und am wichtigsten, eine klare und wiedererkennbare Herkunft. Denn Blaufränkisch und Burgenland sind die perfekte Vermählung, so wie Pinot Noir im Burgund und Syrah an der nördlichen Rhône. Die Blaufränkischtraube liebt die langen kühlen Nächte. 2015 war ein kraftvoller Jahrgang. Und so fällt die Reserve in 2015 besonders intensiv aus. Roland Velich selbst sieht den 15er als ganz großen Jahrgang. Man muss sich an diesen Wein erst herantasten. Wir wissen nicht, wie Velich es geschafft hat, einen derartig vielschichtigen und gleichsam frischen Blaufränkisch zu keltern. Da wäre das intensiv würzige Bouquet mit dem Duft von Wacholderbeeren, Graphit, einem Hauch Schlehe und Blaubeeren und einer delikaten Würzigkeit in Form von Nelke und auch einer Spur Zimt. Das ist ein ungemein dichter Wein, der ganz auf Holzeinflüsse verzichtet. Er bezieht die Kraft seiner Konzentration nur aus den Reben. Ausgebaut wurde er im eher neutralen Holz von 500 und 100 Litern Volumen. Das Ergebnis ist ein phänomenaler Wein. Und so ist es kein Wunder, dass die Blaufränkisch aus dem Hause Moric in Skandinavien und auch in den angesagtesten Weinbars der USA seit einiger Zeit die Karten zieren. Sie vereinen eine ungemeine Frische und Tiefe, die jedes Extraktionsrotweinmonster einfach nur plump dastehen lässt. David gegen Goliath. Wir wissen, wie die Geschichte ausging.

