

„Neckenmarkt Alte Reben“ Blaufränkisch

Region	Burgenland
Erzeuger	Weingut Moric - Burgenland
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Bestell-Nr.	OBL030715

Großes Finessefeuerwerk aus den Schiefer- und Kalklagen Neckenmarkts.

Dieser Wein stammt von den ältesten Reben aus den besten Lagen Neckenmarkts. Roland Velich liest die Trauben aus den einzelnen Parzellen separat aus und baut diese auch so im Keller aus, um mehr über die Besonderheiten des Kleinklimas zu erfahren. Jahr für Jahr debattieren Sommeliers und Kritiker darüber, ob nun Neckenmarkts Alte Reben oder jene aus Lutzmannsburg die Nase vorne haben. Das erinnert uns immer wieder an die Diskussionen um das Norheimer Dellchen und die Niederhäuser Hermannshöhle, Jahr für Jahr die größten Weine der Kollektion im Hause Dönnhoff. Für uns gibt es keinen echten Favoriten, denn auch hier halten die unterschiedlichen Böden jeweils das Plädoyer für sich. In Lutzmannsburg sind es die sandigen und tonigen Böden, die dem Wein kräftig-würzige Noten geben, in Neckenmarkt spricht das pure Schiefer- und Kalkterroir. Und so scheint auch dieser 2015er Neckenmarkt enorm geschliffen und präzise. Welch herrlicher Duft da aus dem Gals emporsteigt, lässt sich so kaum in Worte fassen. Es finden sich ähnliche Aromen wie bei der „einfachen“ Reserve des Hauses. Also wieder dunkle Beeren, Sauerkirschen, Graphit, Liebstockel und ein Hauch Würzigkeit. Doch all dies noch eine deutliche Spur intensiver und auch verführerischer. Wie aus einem Guss wirkt dieser Blaufränkisch dann am Gaumen. Er schiebt sich regelrecht nach vorne, und während wir den Wein im Mund kreisen lassen, fällt die enorme Saftigkeit und animierende Frische dieses Weins auf. Und das in einem kräftig-warmen Jahrgang wie 2015! Dieser Wein kann bedenkenlos mit den größten Weinen der Welt mithalten. Ein Unikat, wie man es andernorts niemals nachahmen könnte. Traumhaft schön. Am meisten beeindruckt uns an Velichs Weinen, welche enorme Trinkfreude auch die größten Weine bereits in der Jugend bereiten. Die Tannine sind hier dicht aber eben so fein und delikate, dass der Wein auch in seiner jugendlichsten Phase nur so über den Gaumen gleitet. Gerade auch deshalb und wissend, welche Reifepotenzial diese Weine besitzen (wieviele Flaschen haben wir davon in den letzten Jahren schon mit großer Freude geleert!), empfehlen wir ihnen, werte Kunden, sich den Luxus zu gönnen, ruhig eine Flasche jetzt in der Jugend zu trinken, dann gerne auch mit etwas Belüftungszeit, und die anderen im Keller schlummern



Trinkempfehlung: Zu genießen ab Frühjahr 2019 bis weit nach 2040.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333