

# LUZMANNSBURG ALTE REBEN MORIC

## ЛУЦМАННСБУРГ АЛЬТЕ РЕБЕН МОРИЦ



### Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Burgenland

**Сорт винограда:** 100% Блауфранкиш

**Содержание алкоголя:** 13,5%

**Возраст лоз:** 60-110 лет

Moric – это знаковая для Австрии винодельня, самая титулованная. В 2015 году Wine&Spirit включил Weingut Moric в Топ 100 виноделен (5 место).

Любовь и страсть австрийского энолога Роланда Велих вылилась в 2001 году в создание винодельни Moric. Изучая терруары Бургенланда, Роланд наткнулся на ряд участков со старыми лозами плотной посадки, которые и стали основой его виноградников. На 12 участках, составляющих 13 га, поддерживается практика органического виноделия, используется минимальное количество серы.

### Терруар:

Виноградники на плато, созданным древним вулканом, где песчаные, глинистые и суглинистые почвы лежат на известняковых грунтах и дают идеальное выражение сорта Блауфранкиш.

### Винификация и выдержка вина:

Ягоды тщательно собраны со старых лоз, растущих на винограднике возле деревни Луцманнсбург. Каждый из шести участков собирают и ферментируют отдельно и выдерживают в 8 месяцев в 500-литровых бочках из Штокингер (Центральная Австрия). Процесс брожения вина протекает под действием диких дрожжей. Затем проводят ассамбляж вин, а конечное кюве выдерживают еще 12 месяцев в тех же бочках. Оклеяка вин не производится.



### Оценки и рейтинги:

Falstaff'13 – 93-95 баллов;

Wine & Spirits Magazine'13 – 93 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Насыщенный красный.

**Аромат:** Выразительные ноты вишни, пряностей кожи, с тонким намеком на красные фрукты, черную смородину.

**Вкус:** Элегантное, среднего тела вино, с мягкими танинами, вносящей свежесть кислотностью, нотами вишневой косточки, звездчатого аниса и черных ягод на нёбе и продолжительным послевкусием.

### Гастрономические рекомендации:

Прекрасно традиционным австрийским гуляшом, картофельной запеканке, с классическими мясными блюдами, сырами с паприкой. Температура подачи: 16-18°C.