

BLAUFRANKISCH MORIC БЛАУФРАНКИШ МОРИЦ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Burgenland

Сорт винограда: 100% Блауфранкиш

Содержание алкоголя: 13%

Возраст лоз: 45-100 лет

Moric – это знаковая для Австрии винодельня, самая титулованная. В 2015 году Wine&Spirit включил Weingut Moric в Топ 100 виноделен (5 место). И на сегодняшний день вина Moric – это самые рейтинговые красные вина Австрии.

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 (с урожайностью 18-20 гл/га!), поддерживается практика органического виноделия, используется минимальное количество серы.

Терруар:

Виноградники представляют собой небольшие участки, террасы в форме амфитеатров. Некоторые из них расположены на глинистой почве, другие на почве лёсс, сланцевой и известняковой.

Винификация и выдержка вина:

Сбор винограда осуществляется вручную. Процесс брожения проходит на кожице в открытых чанах благодаря деятельности диких дрожжей; Оклейка вин не производится. Подходит для вегетарианцев. Количество добавленных сульфитов незначительно.



Оценки и рейтинги:

The Wine Front'15 – 93 балла;

Wine & Spirits Magazine'13 – 92 балла.



Органолептические характеристики:

Цвет: Глубокий рубиновый, с легким оттенком фуксии.

Аромат: Выразительные ноты варенья из вишни, черной смородины, с нотами черники и тонкими пряными оттенками.

Вкус: Полнотелый, сочный, с мягкими танинами, ноты вишневой косточки и черных ягод на нёбе и продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно с пастой под мясным соусом, различными видами мяса, блюдами из дичи, мягкими сырами. Температура подачи: 16-18°C.