

# HAUSMARKE MORIC ХАУСМАРКЕ МОРИЦ



## Вино красное сухое

**Аппелласьон:** Burgenland

**Сорта винограда:** 50% Цвайгельт,  
30% Блауфренкиш, 20% Пино Нуар

**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 участка, составляющих 13 га (с урожайностью 18-20 гл/га!), поддерживается практика органического виноделия, используется минимальное количество серы.

### Терруар:

Виноградники с разными типами почв: глина (придает вину элегантность), аспидный сланец (придает вину сочность и пряность).

### Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается вручную. Алкогольное брожения проходит при действии диких дрожжей; частично в стали, частично в новых дубовых бочках. Оклейка и фильтрация вин не производится.

### Оценки и рейтинги:

Falstaff Magazin'13 – 94 балла;

Wine & Spirits Magazine'13 – 92 балла.



### Органолептические характеристики:

**Цвет:** Глубокий рубиновый.

**Аромат:** Выразительные ноты вишни и черники, дополненные 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.

