

HAUSMARKE SUPER NATURAL MORIC ХАУСМАРКЕ СУПЕР НАЧУРАЛ МОРИЦ



Вино белое сухое

Аппелласьон: Burgenland

Сорта винограда: 75% Грюнер Вельтлинер, 25% Шардоне

Содержание алкоголя: 12,5%

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

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.



Органолептические характеристики:

Цвет: Светло-желтый.

Аромат: Тонкие ноты цветов акации и белых фруктов; белая груша и дыня.

Вкус: Богатый, сложный вкус; хорошая, свежая кислотность, округлое тело, с нотами экзотических фруктов и невероятно продолжительное послевкусие.

Гастрономические рекомендации:

Превосходно с пастой под сливочным соусом и трюфелем, блюдами из рыбы пряными сырами. Рекомендуемая температура подачи 10-12°C.



Оценки и рейтинги:

The Wine Front'15 – 91 балл.

