

# HAUSMARKE SUPER NATURAL MORIC ХАУСМАРКЕ СУПЕР НАЧУРАЛ МОРИЦ



## Вино белое сухое

**Аппелласьон:** Австрия, Бургенланд

**Сорта винограда:** 75% Грюнер Вельтлинер, 25% Шардоне

**Содержание алкоголя:** 12,5%

**Объем бутылки:** 0,75л

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 брожение 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.

