

MORIC RESERVE MORIC

МОРИЦ РЕЗЕРВ МОРИЦ



Вино красное сухое

Аппелласьон: Burgenland

Сорт винограда: 100% Блауфранкиш

Содержание алкоголя: 13,5%

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:

Процесс брожение вина протекает под действием диких дрожжей; частично в стали, частично в новых дубовых бочках. Оклейка вин не производится.



Оценки и рейтинги:

Wine Advocate'13 – 93 балла;

Falstaff'13 – 91-93 балла;

Wine & Spirits Magazine'13 – 90 баллов;

Antonio Galloni'13 – 90 баллов.



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, звёздчатого 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.