

MORIC

2008 BLAU FRÄNKISCH

BURGENLAND
ÖSTERREICH QUALITÄTSWEIN TROCKEN
MIT STAATLICHER PRÜFNUMMER L-N 4532/08
PRODUZIERT UND ABGEFÜLLT VON ROLAND VELICH, A-7051 GROSSHÖFLEIN
ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULFITES
WWW.MORIC.AT
12,5% VOL 750 ML
MORIC

BLAUFRÄNKISCH BURGENLAND 2008 ist sozusagen die „Hausmarke“ von Moric. Der Wein stammt von acht- bis 45-jährigen Reben aus Neckenmarkt, Lutzmannsburg und Zagersdorf. Der Wein ist transparent und geprägt von feiner Blaufränkisch-Typizität. Seine Klarheit wird von Länge und Struktur ergänzt, sie verleihen dem Wein Balance und Reifepotential. Der Blaufränkisch Burgenland ist in seiner Jugend mit großem Vergnügen zu trinken, wird sich aber in den ersten fünf Jahren in der Flasche noch deutlich weiterentwickeln.

3900 Liter Hektarertrag, 16 tägige Maischevergärung im Edelstahl und offenen Bottichen. Ausbau in 600- bis 4500-Liter-Fässer für zwölf Monate. Spontanvergärung, Malolaktik im Fass, keine Schönung, keine Filtration.

2007 MORIC

BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH QUALITÄTSWEIN TROCKEN
MIT STAATLICHER PRÜFNUMMER L-N 3951/09
PRODUZIERT UND ABGEFÜLLT VON ROLAND VELICH GMBH, A-7051 GROSSHÖFLEIN
ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULFITES
WWW.MORIC.AT
13% VOL 750 ML

MORIC BLAUFRÄNKISCH 2007 ist ein neuer Wein unseres Weinguts. Er verheiratet die großen Herkünfte Neckenmarkt und Lutzmannsburg und repräsentiert unsere Vorstellung einer „Reserve“-Qualität. 80 Prozent der Trauben stammen von den steilen Schiefer- und Kalklagen Neckenmarkts, 20 Prozent von sandigen und tonigen Böden des auf Kalkuntergrund gelagerten Lutzmannsburger Plateaus. Die Eleganz und ausgeprägte Würze der Neckenmarkter Weine und die floralen erdigen Aromen Lutzmannsburgs, sind im Moric Blaufränkisch 2007 zu großer Struktur und Finesse vereint. Ein neuer Beweis für das große Potential burgenländischer Blaufränkisch.

Trauben von 26- bis 55-jährigen Reben, Vergärung mit Spontanhefen, offene Maischegärung für 3 Wochen, 20 monatiger Ausbau in 500- bis 1000-Liter-Fässern, keine Schönung, keine Filtration.

2007 SANKT GEORGEN

BLAUFRÄNKISCH
BURGENLAND ÖSTERREICH QUALITÄTSWEIN TROCKEN
MIT STAATLICHER PRÜFNUMMER L-N 3954/09
PRODUZIERT UND ABGEFÜLLT VON ROLAND VELICH GMBH, A-7051 GROSSHÖFLEIN
ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULFITES
WWW.MORIC.AT
13% VOL 750 ML
MORIC

SANKT GEORGEN BLAUFRÄNKISCH 2007 stammt im Gegensatz zu allen anderen Weinen von Moric von einer Einzellage. Seine Trauben wachsen in ca. 300 Meter Seehöhe auf einer Südlage des Leithagebirges. Die Charakteristik dieses Blaufränkisch ist zum einen vom kargen Kalkboden dieser Lage geprägt, zum anderen von den extrem klein- und lockerbeerigen Trauben seiner Stöcke. Das Resultat ist ein Wein von außergewöhnlicher Aromatik, kräftigem Gerbstoff und dem Potential zu langer Reifung.

2600 Liter Hektarertrag, dreiwöchige spontane Vergärung im Holzbottich, 20- monatiger Ausbau in 500-Liter-Fässern, keine Schönung, keine Filtration.

2007 LUTZMANNS BURG

ALTE REBEN
BLAUFRÄNKISCH BURGENLAND ÖSTERREICH
QUALITÄTSWEIN TROCKEN MIT STAATLICHER PRÜFNUMMER L-N 3953/09
PRODUZIERT UND ABGEFÜLLT VON ROLAND VELICH GMBH, A-7051 GROSSHÖFLEIN
ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULFITES
WWW.MORIC.AT
13% VOL 750 ML
MORIC

LUTZMANNSBURG ALTE REBEN 2007 ist eine Auslese der ältesten Reben und besten Lagen Lutzmannsburgs. Das Lutzmannsburger Plateau entstand auf einem urzeitlichen Vulkan. Die idyllische Landschaft verfügt über Sand, Ton und Lehmböden, die teilweise auf Kalkuntergrund liegen. Sie erlauben dem Blaufränkisch eine unvergleichliche Ausprägung, die sich in diesem Wein ideal äußert. Die Stöcke stehen in sechs Parzellen. Die Trauben werden pro Parzelle gesondert geerntet, vergoren und zumindest für acht Monate im 500-Liter-Fass ausgebaut. Danach erster Rohverschnitt der Lagen und weitere zwölf Monate Ausbau im 500-Liter-Fass.

49- bis über 90-jährige Reben, 2700 Liter Hektarertrag, 20 bis 22 Tage Maischestandzeit, spontane Vergärung in offenen Holzbottichen und Holzgärständern, 20-monatiger Ausbau in 500-Liter-Fässern, keine Schönung, keine Filtration.

2007 NECKEN MARKT

ALTE REBEN
BLAUFRÄNKISCH BURGENLAND ÖSTERREICH
QUALITÄTSWEIN TROCKEN MIT STAATLICHER PRÜFNUMMER L-N 3953/09
PRODUZIERT UND ABGEFÜLLT VON ROLAND VELICH GMBH, A-7051 GROSSHÖFLEIN
ENTHÄLT SULFITE/CONTAINS SULFITES
WWW.MORIC.AT
13% VOL 750 ML
MORIC

NECKENMARKT ALTE REBEN 2007 ist eine Auslese der ältesten Reben und besten Lagen Neckenmarkts. Die Stöcke stehen in neun Parzellen auf 75 Prozent Schiefer-, 20 Prozent Kalk- und fünf Prozent lehmigen Böden. Die Trauben werden pro Parzelle gesondert geerntet, vergoren und zumindest für acht Monate im 500- Liter-Fass ausgebaut. Danach erster Rohverschnitt der Lagen und weitere zwölf Monate Ausbau im 500-Liter-Fass. Mit dieser sehr arbeitsintensiven Verarbeitung gewinnen wir Jahr für Jahr wichtige Erfahrungswerte über die einzelnen Lagen. Nur so können wir für jeden spezifischen Jahrgang die besten Fässer auswählen, die im Verschnitt den erwünschten Neckenmarkter Charakter dieses großen Weins prägen. 39 bis 82-jährige Reben, 2500 Liter Hektarertrag, 19 bis 23 Tage Maischestandzeit, spontane Vergärung in Holzgärständern, 20-monatiger Ausbau in 500-Liter-Fässern, keine Schönung, keine Filtration.