



Producteur : Weingut Moric

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 38.75 \$

Appellation : Burgenland

Type de produit : Vins

Pays : Autriche

Région viticole : Burgenland

Nom du propriétaire : Roland Velich

Encépagement : Blaufränkisch (100%)

Vinification : Levures indigènes, vinification traditionnelle à la bourguignonne

Élevage : en foudre français et slovène, mis en bouteille sans filtration

Aspect visuel : Rubis-pourpre

Aspect gustatif : Pure, presque léger, soyeux. Fraîcheur et élégance avec des tanins acidulés mais fins et des fruits acidulés en finale

Aspect olfactif : Un nez clair, frais et précis de griottes acidulées, de cassis, de calcaire concassé et quelques notes florales et de jolies notes épicées

Accord vin et mets : Servir à 16-18 degrés pour mieux l'apprécier. N'hésitez pas à le passer en carafe pour exalter le fruit (un pot mason ça marche aussi). Comme c'est relativement délicat visez plutôt le veau ou la volaille que la viande rouge. Peut prendre des épices, plutôt parfumées que piquantes. 3 ans en cave si vous pouvez résister tout ce temps

Conservation : 5 ans et plus

Le domaine :

Grand connaisseur des racines mêmes de son exploitation, et de la tradition viti-vinicole de l'Autriche et de la Hongrie, Roland Velich est un vigneron aux convictions profondes. Ses vins issus du cépage blaufränkisch, présentent une forte affinité avec le pinot noir bourguignon. Travaillant ce cépage sur de très vieilles vignes avec de faibles rendements, il pratique un tri méticuleux de ses vendanges, cultive

suivant un traitement chimique minime, utilise les levures naturelles pour la fermentation, souvent dans des cuves ouvertes et n'utilise pas de fût neuf.

Revue de presse :

Eric Asimov, *The New York Times*, Mar 2024

No winemaker has done more to elevate blaufränkisch than Roland Velic of Moric (pronounced Moritz). Almost anything he touches is superb, whether whites, blends or varietal wines. This is Moric's entry-level blaufränkisch, yet it captures all of Mr. Velic's emphasis on grace and elegance. The 2021 is fresh and focused, floral and mineral, the sort of wine that will go with a wide variety of foods. I'd love to have it with a roast chicken. His single-vineyard wines are more expensive but exquisite.

<https://www.nytimes.com/2024/03/29/dining/drinks/austrian-red-wines.html>