Moric

Lutzmannsburg, Alte Reben

, 750 ml

Austria,

9870010060

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Taubenbrust mit schwarzer Olive, Aubergine, Rosmarinjus und gerösteten Mandeln.

Dry Aged Entrecôte mit geräucherter Aubergine, Steinpilzen, Lorbeerjus und jungem Mangold.

Geschmortes Lammkarree mit Artischocken, schwarzen Oliven, Thymian, Pinienkernen und intensiv reduziertem Kräuterjus.

Tasting review

by Marian Henß on 19.07.2026

Farbe:

Dichtes, leuchtendes Kirschrot mit intensiven violetten Reflexen und jugendlicher Strahlkraft.

Nase:

Der Moric Lutzmannsburg Alte Reben 2022 beeindruckt bereits im ersten Moment mit einer außergewöhnlich tiefgründigen und mediterran anmutenden Aromatik. Unweigerlich entstehen Assoziationen zu großen Carignan-geprägten Weinen aus dem Priorat, bei denen weniger die Frucht als vielmehr Würze, Mineralität und Herkunft den Ton angeben. Schattenmorelle, Süßkirsche, Ballonkirsche, Brombeere, Maulbeere und rote wie schwarze Johannisbeeren bilden das Fundament, wirken jedoch niemals opulent oder süß. Vielmehr werden sie von einer intensiven Würze aus frischem Thymian, Rosmarin und Lorbeer getragen. Schwarze Oliven verleihen dem Wein eine markante mediterrane Tiefe, während Wacholder, schwarzer Pfeffer und Lorbeerpfeffer zusätzliche Präzision und Spannung erzeugen. Im weiteren Verlauf öffnen sich kühle ätherische Nuancen von Minze und Eukalyptus, begleitet von frischer Petersilie und Kerbel. Feine Noten von Pistazien und Mandeln sorgen für einen nussigen Kontrapunkt, der sich harmonisch mit der leicht fleischigen Umami-Komponente verbindet und den Wein außerordentlich komplex erscheinen lässt.

Gaumen:

Am Gaumen verbindet der Wein Druck und Konzentration mit einer bemerkenswerten Leichtigkeit. Die Frucht besitzt Substanz, bewegt sich jedoch stets auf einer straffen, nahezu messerscharfen Linie. Nichts wirkt breit oder schwer; vielmehr entfaltet sich der Blaufränkisch vertikal, präzise und von beeindruckender Spannung getragen. Die mineralische, steinige Prägung steht klar im Mittelpunkt und verleiht dem Wein enorme Länge und Tiefe. Die Frucht bleibt präsent, ordnet sich jedoch der Würze, der Eleganz und der terroirgeprägten Mineralität unter. Feine Umami-Anklänge, mediterrane Kräuter, nussige Nuancen und die kühle Würze verschmelzen zu einem hochkomplexen Gesamtbild. Der lange Nachhall wirkt salzig, mineralisch und nahezu schwerelos und zeigt eindrucksvoll das große Reifepotenzial dieses Weins. Der Lutzmannsburg Alte Reben 2022 ist ein Blaufränkisch von außergewöhnlicher Präzision und Klarheit, dessen Charakter weniger auf Kraft als auf Spannung, Herkunft und Finesse basiert und damit exemplarisch für die Spitzenklasse dieser Rebsorte steht.