Moric

Moric Reserve

2014, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870010057

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratener Rehrücken mit gerösteter Petersilienwurzel, fermentierten Waldpilzen und einer Jus mit Wacholder und Tannenaromen.

gegrilltes Entrecôte vom Simmentaler Rind mit gegrilltem Chicorée, schwarzem Knoblauch, grüner Olive und kräftigem Kalbsjus.

Geschmorte Kalbszunge mit Sellerie, gerösteter Roter Bete, Liebstöckel-Öl und einer reduzierten Madeira-Jus.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 24.07.2026

Farbe:

Ein dunkles Kirschrot mit leichter Trübung und dezenten rostfarbenen Anklängen

Nase:

Die Nase zeigt eindrucksvoll die Reife von über einem Jahrzehnt und hat sich deutlich von der Primärfrucht entfernt. Schattenmorelle, Pflaume und etwas Cassis bilden noch das fruchtige Fundament, treten jedoch klar hinter die würzigen und tertiären Aromen zurück. Ein feiner Umami-Ton, der an Maggi und Liebstöckel erinnert, verbindet sich mit Oregano und Majoran zu einer tiefgründigen Kräuterwürze. Hinzu kommen weißer Pfeffer, zarter Schokoladenabrieb, Kakaobutter und hell gerösteter Kaffee, die dem Wein zusätzliche Komplexität verleihen. Besonders prägnant wirken grüne Olive sowie die erdigen, waldigen Nuancen von Unterholz, begleitet von ätherischen Eindrücken von Tannennadeln und Tannenzapfen, die immer wieder aus dem Glas hervortreten. Die Aromatik wirkt ruhig, erwachsen und vielschichtig, mit einer bemerkenswerten Tiefe, die weniger auf Frucht als vielmehr auf Würze, Reife und Herkunft setzt.

Gaumen:

Am Gaumen präsentiert sich der Wein enorm saftig, griffig und von beeindruckender Eleganz. Er befindet sich in einer hervorragenden Trinkreife und verbindet Frische und Reife auf bemerkenswerte Weise. Kräutrige und grüne Komponenten stehen zunächst im Vordergrund und bilden einen spannenden Kontrast zur fein dosierten Frucht. Eine frische, knackige Rote Bete ergänzt die intensive Sauerkirsche, die sich am Gaumen deutlich präsenter zeigt als noch im Duft. Die kühle Stilistik des Jahrgangs spiegelt sich in einer erstaunlich lebendigen Säure wider, die dem Wein bis heute enorme Spannung und Präzision verleiht. Trotz seines Alters wirkt er kompakt, zugreifend und ausgesprochen animierend. Fleischige Anklänge verleihen Substanz, ohne jemals Schwere entstehen zu lassen. Vielmehr verbindet der Wein Kraft mit einer beinahe schwerelosen Eleganz und einer bemerkenswerten Finesse. Die feine Astringenz bleibt bis weit in den Nachhall erhalten, zieht den Wein förmlich in die Länge und sorgt für eine außergewöhnliche Trinkanimation. Gerade dieses Zusammenspiel aus Saftigkeit, Kräuterwürze, Frische, Mineralität und fein zupackender Struktur macht den Moric Reserve 2014 zu einem Wein von beeindruckender Persönlichkeit, der seine Reife mit großer Gelassenheit und gleichzeitig enormer Spannung präsentiert.