Moric

Lutzmannsburg, Alte Reben

2020, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870010032

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Gegrillte Aubergine mit Tahin und Granatapfel

(Gemüse & Vegetarisch)

Thunfisch-Tataki mit Avocado-Salsa

(Fisch)

Fasanenterrine mit Holunderbeeren-Chutney

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 07.09.2023

Informationen zum Wein

Der *Lutzmannsburg Alte Reben* ist eine Blaufränkisch-Selektion aus den ältesten und besten Gewannen. Das Lutzmannsburger Plateau entstand auf einem urzeitlichen Vulkan, auf dem sich im Laufe der Zeit unterschiedliche Schichten ablagerten. Man findet heute Sedimente des Pannonischen Meeres in Form von Kalksandstein, Lehm, Sand und Ton sowie Ablagerungen vulkanischen Ursprungs. Für den *2020er Lutzmannsburg Alte Reben* wurde aus sechs Parzellen selektioniert. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 85 und 110 Jahren. Rund ein Viertel der Ernte wird hier normlerweise als ganze Trauben mit Rappen vergoren. Nach der spontanen Einleitung dauerte die Vergärung in offenen Holzbottichen meist zwischen drei und vier Wochen. Nach einem vorsichtigen Abpressen in 500- und 600-Liter-Fässer lag der Wein für elf Monate auf der vollen Hefe, wo die spontane malolaktische Gärung stattfand. Der erste Abzug erfolgte nach ca. einem Jahr. Danach reifte der Blaufränkisch weitere zwölf Monate in 500-Liter-Fässern. Es gab keine Schönungen, keine Filtration und nur geringe Zusätze an Sulfiten.

Farbe

tiefes Granat mit violetten Reflexen

Nase

Der 2020er Jahrgang des *Lutzmannsburg Alte Reben* ist ein neues Beispiel für die Größe des Terroirs und dem Können des Interpreten. Schon im Duft wird schnell klar, was der Wein für eine unermessliche Tiefe parat hält. Allerdings öffnet man diesen Wein eigentlich erst Jahre später. Tut man es jetzt, sollte man ihn direkt einige Stunden karaffieren. Dann duftet es nach Schwarzkirschen, Holunderbeeren und Blaubeeren, einigen Nelken, Torf und Unterholz, Laub und ätherischen Kräuterauszügen sowie etwas Süßholz und Veilchen. Das eigentlich Beeindruckende aber ist die tiefe kühle mineralische Spur, die sich durch die Frucht und Würze zieht.

Gaumen

Noch machtvoller wird es am Gaumen, wo der *Blaufränkisch* schon viel von seiner ganzen Dichte und Konzentration offenbart. Die im Duft beschriebene Frucht präsentiert sich hier als Essenz mit eine tiefen Würze und Floralität. Der *Lutzmannsburg* schafft es, breitschultrig und fest zu wirken und gleichzeitig energetisch, tänzelnd, brodelnd und vibrierend. Es ist ein Wein von großer Statur und Struktur mit einem perfekten Gerbstoffgerüst und einer Klarheit, wie man sie nur selten findet. Ein Wein außerhalb von Zeit und Raum, groß, tief und nicht

endend wollend, dafür in sich ruhend und bereit, die nächsten Jahrzehnte weiter zu wachsen.