Moric

Lutzmannsburg, Alte Reben

2018, 750 ml

Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

9870010006

Blaufränkisch/Lemberger

Alkoholgehalt: 13,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bergkäse-Knödel mit Pilzen, Linsen und Brombeer-Reduktion

(Gemüse & Vegetarisch)

Gefüllte Wachteln mit Blutorange und Bärlauch

(Geflügel)

Fasanenterrine mit Gänseleber und Schlehen-Chutney

(Wildgeflügel)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 14.04.2022

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 *2018er Lutzmannsburg Alte Reben* wurde aus sechs Parzellen selektioniert. Das Alter der Rebstöcke liegt zwischen 85 und 110 Jahren. Rund 20 % der Ernte wurden als ganze Trauben mit Rappen vergoren. Nach der spontanen Einleitung dauerte die Vergärung in offenen Holzbottichen 23 bis 28 Tage. Nach einem sehr 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. Gefüllt wurde Ende September 2019. Es gab keine Schönungen, keine Filtration und nur geringe Zusätze an Sulfiten.

Farbe:

tiefes Rot zwischen Rubin und Granat mit violetten Reflexen

Nase:

Kräuter, Holunderbeeren, Schwarzkirschen und Maulbeeren in Verbindung mit ein wenig Teer, Torf und Holz sind die Marker, an denen man aktuell das Potential dieses großen *Burgenländers* taxieren kann. Der Wein wirkt in seiner dunklen, facettenreichen Aromatik von Beginn an verführerisch. Er fächert sich nach Stunden mit viel Luft noch einmal deutlich auf, zeigt immer mehr Beeren, Stein und Veilchenaromen.

Gaumen:

Der *2018er Lutzmannsburg Alte Reben* ist ein Wein, der nach vier Jahren schon sein volles Potential zeigt, aber eben auch genau das. Es ist einer, der idealerweise ein Jahrzehnt reifen sollte, auch wenn er jetzt schon so verführerisch ist. Er wirkt so dicht und großzügig wie balanciert und präzise. Der Blaufränkisch pendelt zwischen roten und dunklen Beeren, Wildkräutern, Stein und erdigen Noten, bietet viel Tannin, das aber wohldosiert, reif und elegant erscheint. Der Wein kleidet den Gaumen mit Samt und Seide aus und tänzelt trotz der

Tiefe und Fülle, die er besitzt, auf der Zunge. Das ist jetzt schon großartig, wird mit der Zeit aber noch komplexer und in sich ruhender werden. Ein Wein für die nächsten 20 und mehr Jahre.