



von Stephan Reinhardt

## Blaufränkisch burgenländisch

^ Wissen Sie, wann Sie große teure ^ Burgunderweine gar nicht vermissen? Wenn Sie einen Blaufränkisch aus dem Burgenland haben! Selbstverständlich nicht irgendeinen, da nur wenige Winzer mit der spät reifenden Rotweinsorte so umzugehen wissen, dass ein feiner Burgunder dabei herauskommt. Roland Velich aber kann das: Auf Neckenmarkter und Lutzmannsburger Spitzenlagen im Mittelburgenland erzeugt er unter dem Namen Moric aus alten Reben Blaufränkisch-Weine, die Ausdruck ihrer einzigartigen, bereits vor 100 Jahren verehrten Herkunft sind. Über die Höhenluft und die mineralischen Böden erreicht der Blaufränkisch hier eine Finesse und Frische, die durchaus an Pinot Noirs des Burgund oder auch feinwürzige Syrah von der nördlichen Rhône denken lassen. Der seidigkühle Neckenmarkter aus den steinigen Höhenlagen des Orts und der reichhaltige Lutzmannsburger vom warmen Hochplateau des Ödenburger Gebirges vermitteln einen hervorragenden Eindruck von zwei der ganz großen Blaufränkisch-Standorte in Österreich, die jeweiligen „Alten Reben“ sind noch feiner. Müsste ich mich für einen Wein entscheiden, nähme ich aktuell drei: den rassig-fruchtigen Blaufränkisch 2004 ohne Ortsangabe, den feinwürzigen dunkelfruchtigen Neckenmarkter 2004 und den ungeheuer subtilen und vielschichtigen Neckenmarkter Alte Reben 2003.

-> Moric-Weine sind u.a. erhältlich über [www.broeding.de](http://www.broeding.de), [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de), [www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)