

Marof Mačkovci Modra Frankinja 2015

Prekmurje - Prekmurje - Slovenië



domein

Marof ligt afgelegen in een hoekje van Slovenië, in het uiterste Noorden, tussen Oostenrijk en Hongarije – Prekmurje is de naam van de streek. De packaging straalt moderniteit uit, waardoor men misschien een gladde, commerciële wijn zou verwachten. Het tegendeel is waar. Manager en wijnmaker Uroš Valcl maakt zijn wijnen in de wijngaard, en komt zo weinig mogelijk tussen. Dit wil zeggen: geen toevoeging van zuren, suiker, gisten, enzymen of andere hulpstoffen, gebruik van zwaartekracht in de kelder en minimaal gebruik van sulfiet. De wijnen worden ongefilterd gebotteld. Om het terroir tot uiting te laten komen, wordt gestreefd naar heel lage rendementen. Op 40 hectare worden slechts 70 000 flessen gemaakt, dat is 20 hl/ha of drie keer minder dan gebruikelijk op een kwaliteitsdomein... De naam 'Marof' is een samentrekking van 'Mayerhof', de historische Oostenrijkse eigenaar van dit domein.

<http://www.marof.eu/english.html>

omschrijving

Donkere robijnrode kleur, complex aroma met rood fruit, enig kruidigheid en een vleugje eik. Complete, rijke smaak. De tannines zijn nog merkbaar: deze wijn kan nog lang rijpen. Deze 'cru' vertegenwoordigt slechts een klein deel van de productie en wordt met de grootste zorg gemaakt. De druif blaufränkisch is oorspronkelijk afkomstig uit dit gebied in Slovenië, deze wijn kan dus met recht als ultiem voorbeeld voor deze druif gelden.

wijngaard

De blaufränkisch komt uit de Mackovci-wijngaard direct rond de kelder. De wijngaard ligt op een zachte helling tussen 320 en 340 m hoogte. De bodem bestaat uit kwarts, zand en klei. De plantdichtheid van de stokken is heel hoog om de onderlinge concurrentie te bevorderen. De wijnbouw is de facto biologisch (zonder certificaat).

kelder

Manueel geplukt en manueel geselecteerd, enkel het beste fruit komt in aanmerking. Na de gisting met de natuurlijke gisten rijpt de wijn gedurende 18 maanden in eiken vaten van 225 en van 500 liter. De wijn wordt ongefilterd gebotteld drie jaar na de oogst.

druivensoorten

blaufränkisch = kéfrankos: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij duif, eend, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas, meditatie wijn,

analyse

alcohol: **14,5% Vol**