

Ried Spitzerberg 2016

Weichselkirschen, zarte Marille, finessenreich, elegant mit schöner Balance, feine Säure, seidige Tannine

Winzer: Dorli Muhr
Region: Carnuntum
Rebsorte: 100% Blaufränkisch
Farbe: rot
Ausbau: Großes Holzfass
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wild- und Trüffelgerichten

0.75 l – Bestellnummer n314016

Falstaff: 94 Punkte

Dorli Muhr
Carnuntum

Das Weingut Dorli Muhr entstammt einem Gemeinschaftsprojekt von Dorli Muhr, der ?Grande Dame? der österreichischen Wein-PR und der Portwein-Größe Dirk van der Niepoort. Im Jahr 2002 vinifizierten Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort zum ersten Mal eine kleine Menge Blaufränkisch-Trauben vom Spitzerberg. Die Grundidee des Projekts war die Wiederbelebung des Spitzerbergs, eine altehrwürdige Reblage, die sich geologisch deutlich von den meisten Lagen des Carnuntums unterscheidet, da ihre Böden sehr kalksteinhaltig sind. Als Teil der Kleinen Karpaten stellt der Spitzerberg eine Region mit langer Geschichte dar und bringt insbesondere aus Blaufränkisch hervorragende Weine hervor. Der Berg ist einer der trockensten und sonnigsten Plätze Österreichs, darüber hinaus herrscht hier ständiger thermischer Aufwind, der den Hang noch weiter abtrocknet. Diese dramatischen Bedingungen führen zu geringem Wachstum und sehr kleinen Erträgen - dafür aber zu unvergleichlicher Aromatik und markanter Mineralität. Mittlerweile bearbeitet Dorli Muhr 12 Hektar Reben am Spitzerberg und zwar in biologischer Wirtschaftsweise. Die Vinifzierung erfolgt sehr sanft, ohne Einsatz von Pumpen. Die Trauben werden weder erwärmt noch gekühlt, die Gärung mit wilden Hefen entwickelt sich ganz natürlich, langsam und von alleine. Das Ergebnis: sehr konzentrierte Weine, ohne Opulenz, dafür mit viel Eleganz und Leichtigkeit, die regelmäßig international höchste Bewertungen erhalten. Von 2002 bis 2018 hiess das Weingut Muhr-van der Niepoort. Seit August 2019 ist Dorli Muhr Alleinbesitzerin und das Weingut trägt offiziell den Namen Weingut Dorli Muhr.

Abbildung unverbindlich