Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

www.dorlimuhr.at
+43 (0) 664 180 40 39
dorli@dorlimuhr.at

2020 Carnuntum

Lage und Boden

Die Trauben für den Regionswein „Carnuntum“ stammen allesamt vom Südhang des Spitzerbergs, und zwar von Weinbergsparzellen mit etwas mehr Lehmauflage, die besondere frische Fruchtigkeit garantieren, sowie von Reben, die jünger als zehn Jahre sind und daher rundliche Frucht liefern.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, in offenen Bottichen – ohne Pumpen, ohne Kühlung oder Erwärmung – spontan vergoren. Von Zeit zu Zeit wird der Saft vom Boden des Bottichs von Hand über den Tresterhut gegossen, um diesen feucht zu halten. Die Extraktion ist also sehr sanft und langsam.
Nach dem Pressen ruht der Wein rund 20 Monate in großen alten Holzfässern, bevor er ohne Filtration gefüllt wird.

Jahrgang 2020

Der Frühling 2020 war warm und eher trocken, im Juni kamen die üblichen Starkregen mit großen Wassermengen. Die Sommerwochen waren etwas kühler als in den Jahren davor, angenehm für die Natur und die Reben. Ab Mitte August wurden die Nächte recht kühl, was die Reife noch ein bisschen hinauszögerte, und die meiste Zeit recht trocken. So konnten wir die Lese konzentriert und gelassen von der dritten September- bis in die zweite Oktoberwoche durchführen.
Die Weine aus 2020 sind etwas feiner und verspielter als die drei heissen Vorgänger-Jahrgänge. Sie zeigen eine wunderschöne, präzise Aromatik, kühle Fruchtigkeit, seidige Tannine und eine komplexe, elegante Länge.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 80%, Syrah 20%
ALKOHOL	12,5
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,8g
FLASCHEN	12.000 / 0,75l. und 500 / 1,5l