Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2021 Prellenkirchen Samt&Seide

Lage und Boden

Die Trauben für den Ortswein „Prellenkirchen“ stammen allesamt vom Südhang des Spitzerbergs, und zwar von Weinbergsparzellen, mit zwischen 10 und 30 Jahre alten Reben. Die älteren Reben sorgen für die Seidigkeit am Gaumen, die jüngeren Reben bringen die mollige samtige Textur ein.

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 2021

Ein ganz großer Jahrgang.
Der Frühling war sehr lange trocken, später auch eher kühl, sodass sich der Austrieb verzögerte. DAs hatte den Vorteil, dass es zu keinen Schäden durch Spätfrost kam. Der Sommer war immer wieder von Regenschauern unterbrochen, und zeigte auch kühlere Phasen. Das sorgte für eine gleichmässige, balancierte Reifung, ohne Trockenstress. Mit dem Herbst schlug das Wetter dann um, und es kam eine lange sonnige und trockene Periode, die wunderbar reife, besonders fruchtintensive Trauben brachte.
Ein wunderbar komplexer Jahrgang, etwas kräftiger als der Vorgänger, mit großem Potential.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch
ALKOHOL	13
RESTZUCKER	1
SAEURE	5,5
FLASCHEN	9.000

Bewertungen

JAMES SUCKLING	94
FALSTAFF	93
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	92