Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2021 Ried Spitzerberg-Obere Roterd 1ÖTW

Lage und Boden

Die Obere Roterd ist eine Sublage des Spitzerbergs mit einer Gesamtfläche von drei Hektar. Die schmale Terrassenstufe liegt im westlichsten Drittel des Berghanges und zieht sich von einer Höhe von etwa 210 Meter bis 2014 Meter Seehöhe hinauf bis zum buschigen Waldrand des Spitzerbergs, wo das Naturschutzgebiet beginnt.
Der Boden ist ein sandiger, sehr trockener kalkhaltiger Kulturrohboden mit teilweise großen Kalksteinstücken.
Die Weine von der Oberen Roterd sind immer von einer eleganten Frische und engmaschigen Struktur geprägt, zeichnen sich aber gleichzeitig durch eine charmante Geschmeidigkeit aus, die sie zu Unikaten am Spitzerberg macht.
Wir bewirtschaften fünf Blaufränkisch-Parzellen entlang der Oberen Roterd mit einer Gesamtfläche von ca. 1,3 Hektar (weitere 0,4 Hektar sind mit Syrah bestockt). Die Reben wurden zwischen 1965 und 2004 gepflanzt, wodurch sich eine wunderbare vertikale Vielschichtigkeit in diesem Wein ergibt.

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. Darüber hinaus wird rund ein Drittel der Trauben mit den Füssen gestampft. Diese antike Art der Extraktion hat sich als besonders vorteilhaft erwiesen, weil sie intensiv und trotzdem sanft ist, mehr Struktur als Frucht bringt und die Frische des Weines unterstützt.
Nach dem Pressen reift der Wein rund 22 Monate in großen alten Holzfässern, bevor er ohne Filtration gefüllt wird. Ein weiteres Jahr reift der Wein in der Flasche, sodass er drei Jahre nach der Ernte auf den Markt kommt.

Jahrgang 2021

2021 ist ein Ausnahmejahrgang. Wahrscheinlich der beste, der je auf dem Spitzerberg gewachsen ist.
Der Frühling war sehr lange trocken, später auch eher kühl, sodass sich der Austrieb verzögerte. Was für ein Glück! Denn dadurch kam es am Spitzerberg zu keinerlei Schäden durch den schrecklichen Spätfrost, der in weiten Teilen Europas herrschte. Der Sommer war immer wieder von kleinen Regenschauern unterbrochen und zeigte auch kühlere Phasen, dies führte zu einer gleichmäßigen, balancierte Reifung ohne jeden 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 ganz großem Potential.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch
ALKOHOL	13,5
RESTZUCKER	1
SAEURE	5,4
FLASCHEN	2000

Bewertungen

JAMES SUCKLING	98
JANCIS ROBINSON	18
VINUM	18,5
FALSTAFF	98
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	96