Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2022 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 – fussgestampft und 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 und noch ein weiteres Jahr in der Flasche reift, bevor wir ihn releasen.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 85%, Syrah 15%
ALKOHOL	13
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,8g
FLASCHEN	6.000

Bewertungen

A LA CARTE	92
JAMES SUCKLING	91
GAULT&MILLAU	90
WINE ENTHUSIAST	90
WINE ENTHUSIAST	89+

Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

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

WEINGUT
DORLI MUHR