Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2022 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 35 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 24 Monate in großen alten Holzfässern, bevor er ohne Filtration gefüllt wird.

Jahrgang 2022

2022 war ein rekordverdächtig heisser und trockener Sommer, der unseren Reben viel Resilienz abverlangte. Gott sei Dank sind unsere Weinberge die fordernden Bedingungen gewohnt und konnten gut damit umgehen. Die biologische Bewirtschaftung mit viel organischer Masse im Boden hilft, den Reben Kühle zu schenken. Es ist beeindruckend, wieviel Frische und Leichtfüssigkeit dieser Wein zeigt. Mit 13% Alkohol ist er absolut balanciert, er bringt präzise und helle Aromen von roten Früchten, eine belebende Säure, samtige Tannine und einen wunderbar seidigen Abgang. Ein Wein, der ganz viel Reifepotential hat.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch
ALKOHOL	13
RESTZUCKER	1
SAEURE	5,5
FLASCHEN	12.000

Bewertungen

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	91+
JAMES SUCKLING	93