Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2023 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 2023

Sonnige Tage mit kühlen Nächten – das war der Sommer 2023. Deswegen haben wir in diesem Sommer nicht nur besonders gut geschlafen, sondern auch die Weine aus dem Jahrgang 2023 sind genau nach unserem Geschmack: mit herrlichen, duftintensivem Aroma, Engmaschigkeit am Gaumen und einer unglaublichen Finesse im Abgang. So stellen wir uns Blaufränkisch in seiner schönsten Art vor!
Diesen Wein bitte unbedingt im Pinot Glas genießen.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch
ALKOHOL	12,5
RESTZUCKER	1
SAEURE	5,1
FLASCHEN	12.000