Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2019 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 – 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 2019

Der Frühling war lang und gegen Ende kühl und feucht, wodurch die Böden gut mit Wasser versorgt in einen extrem heißen und trockenen Sommer gehen konnten. Der Herbst blieb stabil, wurde aber schon recht früh kühl. Trotz ziemlicher Wechselspiele brachte der Witterungsverlauf 2019 perfekte Bedingungen für einen grandiosen Jahrgang, der sowohl vielschichtige Dichte als auch elegante Frische mit sich bringt.
Am Spitzerberg kann man 2019 gemeinsam mit 2017 sicherlich als die zwei größten Jahrgänge des ersten 2000er Jahrzehnts bezeichnen.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 65%, Syrah 35%
ALKOHOL	12%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,8g
FLASCHEN	12.000 / 0,75l. und 500 / 1,5l

Bewertungen

JAMES SUCKLING	90
GAULT&MILLAU	16
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	90