Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Liebkind, Ried Kobeln 2013

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen von unserer höchstgelegenen Parzelle auf dem Spitzerberg. Bevor wir das Grundstück erwerben konnten, lag es viele Jahre lang brach. Der Boden ist dort nämlich so trocken und karg, dass bei der Bearbeitung immer wieder die Maschinen der Bauern zu Bruch gingen.
Wir bepflanzten 2008 die 1,1 Hektar große Lage in der Riede Kobeln mit Blaufränkisch-Reben, die wir zuvor aus unseren ältesten Weinbergen selektioniert haben. Dieses Grundstück wurde zu unserem Testweinberg, wo wir ausprobierten, wie Weinbau ganz ohne Chemie auf dem Spitzerberg funktioniert. Es war unsere erste Parzelle, wo viele bunte Blüten und zahlreiche Gräser zwischen den Reihen wuchsen, wo wir Obstbäume pflanzten… und wo im Frühling und Sommer dichtes Bienengesumme zu hören war. Diese Parzelle wurde rasch vom Testweingarten zum Liebkind-Weingarten. (In der Folge haben wir sämtliche Parzellen auf bio umgestellt. Ab der Ernste 2018 ist das ganze Weingut mit 12 Hektar Fläche bio-zertifiziert).

Ernte und Ausbau

Die Erträge allerdings sind sehr gering. Die jungen Reben müssen sich hier gegen kargen Boden und extreme Trockenheit, gegen windige Exposition und maximale Sonne durchkämpfen. Die Beeren sind so klein wie Johannisbeeren. Die gesamte Erntemenge liegt auch im 8 Jahr nach der Pflanzung bei knapp über 1000 Kilo auf diesem Hektar. Und wir müssen diese Lage möglichst früh ernten, um zu verhindern, dass die kleinen Beeren eintrocknen.
Das Ergebnis ist ein sehr spannender Wein, der einerseits die Frucht und Molligkeit der jungen Reben einbringt, andererseits die extreme Dichte aufgrund des geringen Ertrages, eine straffe Säurestruktur und schließlich ein forderndes Tanningerüst dank der unglaublichen Kleinbeerigkeit. Es ist ein extremer Wein.

Jahrgang 2013

Der Jahrgang 2013 war – wie schon die beiden Jahrgänge davor – von einem sehr heißen und extrem trockenen Sommer gekennzeichnet. Der September war sonnig und trocken, und mit Oktober wurde es schlagartig sehr kalt, sodass die Reife nur sehr langsam eintrat und die Lese sehr sorgfältig, Parzelle für Parzelle, durchgeführt werden konnte.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13,5%
RESTZUCKER	1
SAEURE	5,1
FLASCHEN	800 / 0,75l

Bewertungen

FALSTAFF	93
A LA CARTE	93
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	92+
WINE ENTHUSIAST	93