Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Liebkind, Ried Kobeln 2015

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 2015

Der Jahrgang 2015 war – ganz im Gegenteil zum regnerischen Vorjahr – extrem trocken. Im Juli und August wurden immer wieder Temperaturen rund um 35 Grad gemessen, und es kam einfach kein Regen.
Die Trauben wurden früh süß, noch lange bevor die feine Aromatik des Blaufränkisch ausgeprägt war. Vor allem aber waren die Gerbstoffe noch hart und rau, sodass wir weiter zuwarten mussten, und auf ein paar Regentage hofften, die sich tatsächlich gegen Ende der Vegetationsperiode einstellten und schließlich die Gerbstoffe reifen ließen.
Die Weine des Jahrgangs 2015 sind von einer gewaltigen Fruchtigkeit geprägt, von viel Fülle und großer Dichte. Sie werden einige Jahre der Reife benötigen, bis sich Finesse und Salzigkeit des Terroirs gegen die Mächtigkeit des Jahrganges durchsetzen können.
Der Wein sollte daher frühestens 2020 serviert werden.

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