Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Ried Roterd 2017

Lage und Boden

Die Ried Roterd liegt im mittleren Hang des Spitzerbergs. Der obere Teil der Lage zeigt den Kalkboden in steiniger Form und ist sehr karg, während der Fuß der Lage Roterd mit tonigen Elementen durchsetzt ist, die eine bessere Kapazität zum Wasserspeichern aufweisen. Der Wein von dieser Lage ist immer sehr eigenständig mit einer dunklen Frucht, die am Anfang meist etwas verhalten ist und länger braucht, um sich zu öffnen. Am Gaumen zeigt der Wein eine ganz charakteristische Cremigkeit: eine elegante Fülle und Samtigkeit, die von einer erfrischenden Säure getragen wird.
In der Ried Roterd besaß Katharina Muhr schon in den 1920er Jahren eine kleine Weinparzelle mit 0,17 Hektar Reben. Rund um diese Parzelle hat Dorli Muhr Stück für Stück Grundstücke erworben und erpachtet. Alte Reben hat sie auf biologischen Weinbau umgestellt, Brachen hat sie neu ausgepflanzt, sodass sie mittlerweile eine Gesamtfläche von 3,3 Hektar in dieser Lage bewirtschaftet, die zum allergrößten Teil mit Blaufränkisch bepflanzt sind.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, und jede überreife Beere wird feinsäuberlich entfernt. Im Keller werden die Trauben leicht gequetscht und teils mit den Stielen in offenen Gärbottichen mazeriert. Diese Auslaugung ist sehr sanft und verläuft völlig ohne Pumpen. Die Gärung setzt nach einigen Tagen dank wilder Hefen ein. Die spontane Gärung verläuft sehr langsam und bei Raumtemperatur, die Maische wird weder erhitzt noch gekühlt. Dies garantiert sehr präzise und aromatische Weine. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein abgepresst und reift anschließend in 1000 Liter Holzfässern, wobei kein neues Holz verwendet wird, um die feine Frucht des Blaufränkisch nicht zu überdecken. Während der rund 20monatigen Reifung wird der Wein nur einmal umgezogen und schließlich ohne Filtration gefüllt.

Jahrgang 2017

2017 war ein extrem heißer und trockener Sommer, der die Reben an den Rande ihrer Lebensfähigkeit brachte. Im August musste man insbesondere bei jungen Pflanzen viele Trauben auf den Boden schneiden, um die Reben zu entlasten. Erst im September kamen kleine Niederschläge, die den Pflanzen das ersehnte Wasser brachten und die letzten Woche unter idealen Bedingungen zur finalen Reife führten. 2017 zeigt sich als dichter und brillanter Jahrgang mit grandioser Aromatik, saftiger Fruchtigkeit und feiner Frische.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,8g
FLASCHEN	600 / 0,75l

Bewertungen

GAULT&MILLAU	17
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	93
JANCIS ROBINSON	16,5