Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Ried Spitzerberg 2011

Lage und Boden

Der Spitzerberg ist ein etwa 5km langer und 300 Meter hoher Kalkriegel ganz im Osten von Carnuntum. Er liegt in der extrem windexponierten Ebene zwischen Alpen (Leithagebirge) und Karpaten (Hainburger Berge). Durch die Anbrandung des Urmeeres wurde eine dicke Schichte an Kalkstein auf dem Hang abgelagert, der im Laufe der Zeit zu Sandkorngröße erodierte.
Die Niederschlagsmenge beträgt am Spitzerberg nur etwa 400 mm jährlich, und die Sommertemperaturen erreichen oft zwischen 35 und 40 Grad. Der sandige Kalkboden kann nur sehr wenig Wasser speichern. Dies führt zu sehr geringen Ernteerträgen von maximal 3000 kg Trauben pro Hektar.
Wir bewirtschaften am Südhang des Spitzerberges – dem letzten Ausläufer der Kleinen Karpaten mit reinem Kalkboden – rund 20 Parzellen mit Blaufränkischreben unterschiedlichen Alters, die wir einzeln ernten und vinifizieren. Und vor allem beobachten: in jedem Jahr zeigen sich die Trauben aus den drei ältesten Anlagen (zwischen 39 und 60 Jahre alte Reben) als die spannendsten, feinsten, elegantesten und vollkommensten. Diese Trauben verwenden wir für den Blaufränkisch namens SPITZERBERG.

Ernte und Ausbau

Blaufränkisch ist die traditionelle Sorte auf dem Spitzerberg. Diese Sorte wartet gerne mit der physiologischen Reife, bis der extrem trockene Sommer zu Ende geht. Wenn die ersten Tage mit Morgentau im frühen Herbst eintreten, entwickelt der Blaufränkisch langsam seine charmanten Noten von roten Beeren, Veilchen und eine leicht würzige Aromatik, die wir immer öfter als Kümmel erkennen. Dabei behält der Blaufränkisch stets seine typische Säurestruktur, die den Garant für eine langsame Entwicklung und ein langes Leben darstellt.
Die Trauben werden nicht geschwefelt, wir verwenden keine Reinzuchthefe, wir mazerieren nur ganz sanft und völlig ohne technische Hilfsmittel. Etwa ein Drittel der Trauben wird mit den Füssen gestampft, dann sehr bald abgepresst, und der Most gärt ohne Maische im Holzfass weiter. Wir verzichten auf Kühlung oder Erhitzung der Maische. Die Weine werden während ihrer zweijährigen Reife im Fass nur einmal umgezogen, sonst lassen wir ihnen einfach die Zeit, die sie brauchen, bevor sie gefüllt werden.

Jahrgang 2011

Der Jahrgang 2011 war von einem trockenen und heißen Sommer und Herbst gekennzeichnet. Die Tannine wurden aufgrund der Trockenheit nur sehr zögerlich reif, während sich schon hohe Zuckergradationen in den Trauben bildeten. In der ersten Oktoberwoche schließlich konnten wir eine ideale Reife feststellen und ernteten die perfekt gesunden Trauben mit einer – für unseren Geschmack – relativ hohen Zuckerreife. Dementsprechend länger brauchten die Weine auch, um ihre Balance zu finden. Das Ergebnis sind ganz außergewöhnlich intensive, fruchtgeballte Blaufränkisch, die trotz aller Molligkeit des Jahrgangs auch von der Frische und Würzigkeit des Spitzerbergs geprägt sind. Sicherlich sind es Weine, die ein langes Leben vor sich haben!

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13,5%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,9g
FLASCHEN	2.500 / 0,75l

Bewertungen

JANCIS ROBINSON	16,5
VINUM	15,5
WINE SPECATATOR	89
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	93
FALSTAFF	93
A LA CARTE	95
WINE ENTHUSIAST	92