Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Ried Spitzerberg 2014

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 2014

Der Jahrgang 2014 war von einem aussergewöhnlich schwierigem Vegetationsende gekennzeichnet. Ab Mitte August setzte Regen ein, teilweise in riesigen Mengen, und die feuchte Temperatur hielt einige Wochen lang an. Beeren und Stiele der bereits reifenden Trauben wurden von starker Fäulnisgefahr bedroht, weshalb die Winzer dazu tendierten, möglichst früh zu ernten. Wir gingen aber den umgekehrten Weg und warteten auf die perfekte Reife, mit dem Nachteil, dass wir viele Trauben nicht verwenden konnten. Im Endeffekt betrug der Gesamtertrag in diesem Jahrgang nur knapp 40% einer durchschnittlichen Ernte.
Noch schlimmer war es bei der Selektion der Trauben für unseren Top-Wein „Spitzerberg“. Jede einzelne gesunde Beere wurde aus den Trauben ausgepickt, um ausschließlich perfektes Grundmaterial zu verwenden.
Der Aufwand hat sich gelohnt. Zwar beträgt die Gesamtmenge dieses Weines nur 600 Flaschen, doch der Wein ist perfekt fein, hochelegant, präzise, engmaschig, und dabei leichtfüßig und voll Spannung.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	12,5%
RESTZUCKER	1,4g
SAEURE	5,4g
FLASCHEN	600 / 0,75l

Bewertungen

A LA CARTE	93
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	93+
JANCIS ROBINSON	16,5

Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

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

WEINGUT
DORLI MUHR