Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Ried Spitzerberg-OBERE ROTERD 2019 1ÖTW

Lage und Boden

Die Obere Roterd ist eine Sublage des Spitzerbergs mit einer Gesamtfläche von drei Hektar. Die schmale Terrassenstufe liegt im westlichsten Drittel des Berghanges und zieht sich von einer Höhe von etwa 210 Meter bis 2014 Meter Seehöhe hinauf bis zum buschigen Waldrand des Spitzerbergs, wo das Naturschutzgebiet begint.
Der Boden ist ein sandiger, sehr trockener kalkhaltiger Kulturrohboden mit teilweise großen Kalksteinstücken.
Die Weine von der Oberen Roterd sind immer von einer eleganten Frische und engmaischen Struktur geprägt, zeichnen sich aber gleichzeitig durch eine charmante Geschmeidigkeit aus, die sie zu Unikaten am Spitzerberg macht.
Wir bewirtschaften fünf Blaufränkisch-Parzellen entlang der Oberen Roterd mit einer Gesamtfläche von ca. 1,3 Hektar (weitere 0,4 Hektar sind mit Syrah bestockt). Die Reben wurden zwischen 1965 und 2004 gepflanzt, wodurch sich eine wunderbare vertikale Vielschichtigkeit in diesem Wein ergibt.
Eklatant ist der Unterschied zur unterhalb anschließenden Lage Untere Roterd, die – vermutlich durch Erosion – bedeutend mehr lehmigen Anteil hat. Dort werden die Weine fruchtiger und früher zugänglich. Die Trauben von der Unteren Roterd werden für den Ortswein Prellenkirchen (Samt&Seide) verwendet.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet. Mindestens zwei der fünf Parzellen werden als Ganztrauben mit den Füssen gestampft, die Trauben der übrigen Parzellen werden sanft gerebelt und mazerieren in offenen Bottichen. Spontane Gärung und Extraktion dauern rund zwei Wochen. Wir verwenden keine Pumpen, keine Geräte, keine Erwärmung und keine Kühlung. Von Zeit zu Zeit wird der Saft vom Boden des Bottichs von Hand über den Tresterhut gegossen, um diesen feucht zu halten. Die Extraktion ist also sehr sanft und langsam.
Nach dem Pressen ruht der Wein rund 20 Monate in großen alten Holzfässern, bevor er ohne Filtration gefüllt wird.

Jahrgang 2019

Der Frühling war lang und gegen Ende kühl und feucht, wodurch die Böden gut mit Wasser versorgt in einen extrem heißen und trockenen Sommer gehen konnten. Der Herbst blieb stabil, wurde aber schon recht früh kühl. Trotz ziemlicher Wechselspiele brachte der Witterungsverlauf 2019 perfekte Bedingungen für einen grandiosen Jahrgang, der sowohl vielschichtige Dichte als auch elegante Frische mit sich bringt
Am Spitzerberg kann man 2019 gemeinsam mit 2017 sicherlich als die zwei größten Jahrgänge des ersten 2000er Jahrzehnts bezeichnen.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	6g
FLASCHEN	2.000

Bewertungen

JAMES SUCKLING	95
FALSTAFF	94
A LA CARTE	96
GAULT&MILLAU	17,5
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	93