Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Samt & Seide, Prellenkirchen 2014

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen ausschließlich vom Südhang des Spitzerbergs in der Weinregion Carnuntum. Der Spitzerberg ist der letzte Ausläufer der Kleinen Karpaten, er besteht im Kern aus kristallinem Granit, auf dem die Brandung des Urmeeres über die Jahrmillionen dicke Schichten von Kalkstein abgelagert hat. Der Spitzerberg steht unter Naturschutz, da auf den kargen Böden zahlreiche seltene und gefährdete Pflanzen gedeihen. Der Spitzerberg ist ein sehr trockenes Gebiet, die Regenfälle übersteigen selten 300 bis 500 mm pro Jahr. Darüber hinaus kann der karge Kalkboden kaum Wasser speichern. Diese Bedingungen sind für die geringen Erträge verantwortlich und für charakterstarke mineralische Weine, die üblicherweise ihren Charme frühestens nach zwei bis drei Jahren nach der Ernte zeigen, dafür aber ein unendlich langes Leben haben.

Ernte und Ausbau

Die Trauben für diesen Wein stammen von zehn bis dreißig Jahre alten Reben, sie wurden sofort bei Vollreife geerntet, um marmeladige Töne zu vermeiden und die strahlende Frische des Blaufränkisch zu bewahren. Auch die Vinifzierung erfolgte sehr sanft, ohne Einsatz von Pumpen, nur mit wilden Hefen, mit einer sehr natürlichen und langsamen Mazeration. Werden die Trauben vorsichtig und zurückhaltend vinifiziert, so erkennt man die Herkunft des Weines an seiner feinen und doch sehr engmaschigen Struktur, die man am besten mit „seidig“ beschreibt. Die weichen, sanften Tannine und die erfrischende Frucht lassen auch an Samt denken. Daher der Name dieses Weines: Samt & Seide, womit auch schon der Geschmack beschrieben ist.
Der Wein reifte zwei Jahre in großen alten Holzfässern, bevor er gefüllt wurde. Das Ergebnis ist ein Wein mit tiefen und komplexen Fruchtaromen, ein charmanter und dennoch eleganter Blaufränkisch, der von einer erfrischenden Säure belebt wird.

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.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	12%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	4,5g
FLASCHEN	8.000 / 0,75l.

Bewertungen

A LA CARTE	91
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	92
WINE ENTHUSIAST	92