Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Samt & Seide, Prellenkirchen 2015

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 23 Monate lang in großen alten Holzfässern, bevor er gefüllt wurde. Das Ergebnis ist ein Wein mit tiefen und komplexen Fruchtaromen, mit sehr balanciertem Charakter und feinen, seidigen Tanninen. In der Jugend zeigt der Wein noch eine beeindruckende und vorherrschende Fruchtigkeit, die dem massiven Jahrgang geschuldet ist. Die tiefe Mineralik und die echte Herkunftstypizität wird dieser Wein erst nach fünf bis acht Jahren Reife zeigen.
Ein charmanter und besonders eleganter Blaufränkisch, der von einer erfrischenden Säure belebt wird und dank seiner Balance ein wunderbarer Speisenbegleiter ist.

Jahrgang 2015

Der Jahrgang 2015 war extrem trocken und sehr heiß. Ende Juli und im August hatten wir zahlreiche Tage mit Temperaturen knapp an und über 40 Grad. Die Regenfälle waren so rar, dass während der Sommerwochen die Reife eine Zeitlang einfach stehen blieb. Die Reben gingen in „standby Modus“, produzierten aber keinen Zucker. Dieser speziellen Situation, die wir auf dem Spitzerberg in trockenen Jahren immer wieder erleben, ist es zu verdanken, dass trotz extremer Sonne und viel Hitze die Alkoholgradationen im eleganten Bereich geblieben sind.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13,3%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,1g
FLASCHEN	8.000 / 0,75l.

Bewertungen

WINE SPECATATOR	91
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	91+
WINE ENTHUSIAST	93