Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2017 Samt & Seide, Prellenkirchen Magnum

Lage und Boden

Die Trauben für den Ortswein Samt&Seide werden von ingesamt 20 Parzellen selektioniert, die alle am Südhang des Spitzerbergs liegen, und zwar in den Rieden Spitzer, Roterd, Panhölzer, Holzweingärten und Kranzen. Rebanlagen, die zwischen 15 und 35 Jahre alt sind, liefern die Trauben für diesen Wein, wobei die älteren Anlagen für die „Seidigkeit“ und die jüngeren Reben für die „Samtigkeit“ des Weines verantwortlich zeichnen. Gemeinsam ist ihnen die präzise Prägung durch den Kalkboden, die feine Beerenaromatik und die erfrischende Säurestruktur.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, und jede überreife Beere wird feinsäuberlich entfernt. Im Keller werden die Trauben leicht gequetscht und teils mit den Stielen in offenen Gärbottichen mazeriert. Diese Auslaugung ist sehr sanft und verläuft völlig ohne Pumpen. Die Gärung setzt nach einigen Tagen dank wilder Hefen ein. Die spontane Gärung verläuft sehr langsam und bei Raumtemperatur, die Maische wird weder erhitzt noch gekühlt. Dies garantiert sehr präzise und aromatische Weine. Ein Teil der Trauben wird fußgestampft. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein abgepresst und reift anschließend in 1000-Liter Holzfässern und 3000-Liter Holzgärständern, wobei kein neues Holz verwendet wird, um die feine Frucht des Blaufränkisch nicht zu überdecken. Während der rund 20monatigen Reifung wird der Wein nur einmal umgezogen und schließlich ohne Filtration gefüllt.

Jahrgang 2017

2017 war ein extrem heißer und trockener Sommer, der die Reben an den Rande ihrer Lebensfähigkeit brachte. Im August musste man insbesondere bei jungen Pflanzen viele Trauben auf den Boden schneiden, um die Reben zu entlasten. Erst im September kamen kleine Niederschläge, die den Pflanzen das ersehnte Wasser brachten und die letzten Woche unter idealen Bedingungen zur finalen Reife führten. 2017 zeigt sich als dichter und brillanter Jahrgang mit grandioser Aromatik, saftiger Fruchtigkeit und feiner Frische.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,6g
FLASCHEN	10.700 / 0,75l. und 1.000 / 1,5l

Bewertungen

WINE SPECTATOR	93
WINE ENTHUSIAST	92
FALSTAFF	92
JANCIS ROBINSON	16,5
GAULT&MILLAU	16