Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2019 Prellenkirchen SAMT&SEIDE Magnum

Lage und Boden

Die Trauben für den Ortswein „Prellenkirchen“ stammen allesamt vom Südhang des Spitzerbergs, und zwar von Weinbergsparzellen, mit zwischen 10 und 30 Jahre alten Reben. Die älteren Reben sorgen für die Seidigkeit am Gaumen, die jüngeren Reben bringen die mollige samtige Textur ein.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, in offenen Bottichen – ohne Pumpen, ohne Kühlung oder Erwärmung – spontan vergoren. 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	5,5g
FLASCHEN	6500

Bewertungen

A LA CARTE	93+
FALSTAFF	93
JAMES SUCKLING	92
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	91-92
WEIN.PLUS	89
GAULT&MILLAU	16,5