Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2016 Ried Spitzerberg

Lage und Boden

Der Spitzerberg ist ein etwa 5km langer und 300 Meter hoher Kalkriegel ganz im Osten von Carnuntum. Er liegt in der extrem windexponierten Ebene zwischen Alpen (Leithagebirge) und Karpaten (Hainburger Berge). Durch die Anbrandung des Urmeeres wurde eine dicke Schichte an Kalkstein auf dem Hang abgelagert, der im Laufe der Zeit zu Sandkorngröße erodierte.
Die Niederschlagsmenge beträgt am Spitzerberg nur etwa 400 mm jährlich, und die Sommertemperaturen erreichen oft zwischen 35 und 40 Grad. Der sandige Kalkboden kann nur sehr wenig Wasser speichern. Dies führt zu sehr geringen Ernteerträgen von maximal 3000 kg Trauben pro Hektar.
Für den Topwein des Weingutes werden Blaufränkisch-Trauben aus den ältesten Weinbergen selektioniert. Es ist eine Parzelle in der Lage Spitzer, die 1955 gepflanzt wurde, eine Parzelle in der Lage Roterd (gepflanzt 1985) und eine Parzelle auf den Panhölzern (ausgepflanzt 1985). Diese alten Reben ergeben jedes Jahr die elegantesten und feinsten Weine mit frischer Säure, präziser Aromatik und hohem Reifepotential.

Ernte und Ausbau

Blaufränkisch ist die traditionelle Sorte auf dem Spitzerberg. Diese Sorte wartet gerne mit der physiologischen Reife, bis der extrem trockene Sommer zu Ende geht. Wenn die ersten Tage mit Morgentau im frühen Herbst eintreten, entwickelt der Blaufränkisch langsam seine charmanten Noten von roten Beeren, Veilchen und eine leicht würzige Aromatik, die wir immer öfter als Kümmel erkennen. Dabei behält der Blaufränkisch stets seine typische Säurestruktur, die den Garant für eine langsame Entwicklung und ein langes Leben darstellt.
Die Trauben werden nicht geschwefelt, wir verwenden keine Reinzuchthefe, wir mazerieren nur ganz sanft und völlig ohne technische Hilfsmittel. Etwa ein Drittel der Trauben wird mit den Füssen gestampft, dann sehr bald abgepresst, und der Most gärt ohne Maische im Holzfass weiter. Wir verzichten auf Kühlung oder Erhitzung der Maische. Die Weine werden während ihrer zweijährigen Reife im Fass nur einmal umgezogen, sonst lassen wir ihnen einfach die Zeit, die sie brauchen, bevor sie gefüllt werden.

Jahrgang 2016

2016 war ein warmer Sommer mit kleineren Regenfällen von Zeit zu Zeit, die den Reben nach dem trockengestressten Jahr 2015 wohltaten. Die Weine sind entsprechend balanciert, von einer eleganten Mineralität getragen, mit frischen Aromen von roten Früchten, seidigen Tanninen und einer sehr präzisen feinen Säure.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	12,5%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	4,7g
FLASCHEN	2.400 / 0,75l . 100 / 1,5 l

Bewertungen

JANCIS ROBINSON	17
VINUM	18,5
FALSTAFF	93
A LA CARTE	95
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	94
WINE ENTHUSIAST	96
WEIN.PLUS	92