Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2017 Ried Spitzerberg 1ÖTW

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.
Blaufränkisch ist die traditionelle Sorte auf dem Spitzerberg. Diese Sorte hat keine Probleme mit der extrem heißen Sommerphase, in der keine Niederschläge zu erwarten sind. Der Blaufränkisch wartet ohnehin mit der physiologischen Reife bis in den Herbst hinein und entwickelt erst Ende September langsam seine charmanten Noten von roten Beeren, Veilchen und eine leicht würzige Aromatik. Die Trockenheit führt überdies dazu, dass die Trauben moderat Zucker produzieren. Weiters behält der Blaufränkisch stets seine typische Säurestruktur, die den Garant für eine langsame Entwicklung und ein langes Leben darstellt.
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

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 Trauben der Lage Roterd werden jedes Jahr mit den Füssen gestampft. 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. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein abgepresst und reift anschließend in 1000 Liter Holzfässern, wobei wir kein neues Holz verwenden, 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, wobei die alten Reben sogar die Hitzeeskapaden dieses Jahrgangs weniger beeindruckten als jüngere Anlagen. Der Wein ist vollmundig, hat komplexe Aromen und viel Dichte. Beeindruckend ist die feine Frische und die perfekte Eleganz, die der Spitzerberg trotz der heissen und trockenen Bedingungen hervorbringt.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5g
FLASCHEN	2900 / 0,75l und 180 / 1,5l

Bewertungen

GAULT&MILLAU	18,5
FALSTAFF	95
WINE ENTHUSIAST	96
JANCIS ROBINSON	17,5
WINE SPECATATOR	94
GENUSSMAGAZIN	*****
A LA CARTE	96
WEIN.PLUS	92