Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2018 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 1965) und eine Parzelle auf den Panhölzern (ausgepflanzt 1975). 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 2018

2018 war ein Jahr der Extreme: rasante Blüte, dann Abkühlung und ein wenig Regen bis Ende Juni. Es folgte ein sehr trockener, sehr heisser Sommer. Bei jungen Rebstöcken mussten die Trauben entfernt werden. Die alten Reben aber blieben kaum beeindruckt. Anfang September, kurz vor der Ernte, kamen sehr große Niederschläge. In den tieferen Lagen führte dies zu Problemen, an den steinigen Hängen der oberen Rieden brachte dieser Regen aber sogar Entspannung und eine harmonische Ausreifung der Tannine. Das Ergebnis ist ein sehr komplexer Wein mit viel Dichte, der aber gleichzeitig frisch und verspielt ist. Insgesamt ein wunderbarer Ausdruck des Kalkterroirs.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13,5%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,7g
FLASCHEN	1700 / 0,75l und 100 / 1,5l

Bewertungen

JAMES SUCKLING	97
JANCIS ROBINSON	17,5
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	94
WEIN.PLUS	92
A LA CARTE	96
GAULT&MILLAU	18,5

Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

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

WEINGUT
DORLI MUHR