Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Syrah 2016

Lage und Boden

Die Trauben für diesen Syrah wachsen auf dem Spitzerberg, und zwar in der Riede Roterd und in der Riede Spitzer, beides am Südhang des Berges. Es ist ein reiner, sehr trockener Kalkboden, der die geringen Niederschläge kaum hält. Der Syrah, der seine Aromatik und Sortentypizität erst spät im Herbst entwickelt, genießt den trockenen Sommer und den langen Herbst am Spitzerberg. Seine besten Seiten zeigt er, wenn er erst Anfang bis Mitte Oktober geertnet wird, also erst nach den letzten Blaufränkisch-Trauben. Dank des kargen Kalkbodens behält der Syrah hier stets eine präzise, klare Struktur, und wird selbst in sehr heißen Jahren nie zu üppig oder barock.

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. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein abgepresst und reift anschließend in großen alten Holzfässern ca 20 Monate lang. Während dieser Zeit wird der Wein nur einmal umgezogen und schließlich ohne Filtration gefüllt.

Jahrgang 2016

“Endlich Wasser” jubelten die Reben. Der Jahrgang 2016 war, im Gegensatz zum extrem trockenen Vorsommer, immer wieder von kleineren Regenfällen durchwachsen, was für den Pflanzenschutz im biologischen Landbau eine Herausforderung darstellte und besonders intensive Arbeit im Weinberg erforderte. Die Reben aber genossen die sommerlichen Niederschläge sichtbar und konnten nach dem außergewöhnlich trockenem Jahr 2015 sehr entspannt und langsam ihre Trauben zum Reifen bringen. Der Jahrgang wirkt insgesamt sehr balanciert, feingliedrig, mit köstlicher Reife, viel Frische und ansprechender Mineralität.

Informationen

SORTEN	Syrah 100%
ALKOHOL	12,5%
RESTZUCKER	1,2g
SAEURE	5,7g
FLASCHEN	4.000 / 0,75l.

Bewertungen

JANCIS ROBINSON	16,5
FALSTAFF	92
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	92
WINE ENTHUSIAST	93