Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2017 Syrah

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.
Der sortenreine Syrah entspricht nicht den Vorgaben eines Carnuntum DAC (2/3 Zweigelt und/oder Blaufränkisch) und trägt daher die Herkunft Niederösterreich auf dem Etikett.

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 2017

2017 war ein extrem heißer und trockener Sommer. Die Kunst in diesem Jahrgang was es, die Frische der Trauben zu bewahren. Dies gelang durch sehr selektive Ernte, und sorgsamem Aussortieren von überreifen Beeren. Der 17er Syrah ist ein Wein mit sehr grossem Potential.

Informationen

SORTEN	Syrah 100%
ALKOHOL	13%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,3g
FLASCHEN	4.200 / 0,75l. und 12 / 1,5 l

Bewertungen

GAULT&MILLAU	96
FALSTAFF	95
JANCIS ROBINSON	16,5+
A LA CARTE	95+
WEIN.PLUS	91