

2023 Ried Spitzerberg-Obere Roterd 1ÖTW

Die Roterd liegt mir ganz besonders am Herzen.

Schon meine Oma besaß einen kleinen Weingarten auf der Roterd, und deswegen verbinde ich mit dieser Lage immer ganz besondere Emotionen, denn sie war mein erster Kontakt zum Spitzerberg.

Heute bewirtschaften wir insgesamt acht Blaufränkisch-Parzellen auf der Oberen Roterd. Sie sind zwischen 10 und 70 Jahre alt, und nur die ältesten vier finden Eingang in diesen Einzellagen-Wein. Die jüngeren Reben werden – so wie die Trauben aus der Unteren Roterd – für den Prellenkirchen Samt&Seide verwendet.

Was die Obere Roterd auszeichnet? Die Parzellen sind sehr kurz und bestehen daher ziemlich homogen aus reinem sandigen Kalk, durchsetzt von durchaus mächtigen Kalkfelsbrocken. Der Wein von der Oberen Roterd zielt sich jedes Jahr ein wenig. Wenn man die Flasche öffnet, kann es sein, dass er zunächst ein wenig zickt, sich abweisend zeigt, verschlossen, nicht sehr gesprächig.

Der Wein braucht ein paar Jahre Flaschenreife oder ein paar Stunden Luft, um seine ganze Pracht zu zeigen. Dann aber wird er weich, rund, zugänglich, schmeichelnd – immer mit dieser feinen Eleganz des Kalkbodens im Hintergrund.

Für Menschen mit Verständnis, Geduld und Empathie ergibt sich ein wunderbares, emotionales Genusserlebnis.



Informationen

Kirchengasse 24	
SORTEN	Blafränkisch
2472 Prellenkirchen	
ALKOHOL	13 Carnuntum, Österreich
RESTZUCKER	1,6
SAEURE	4,9
FLASCHEN	3000



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