Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

# 2014 Liebkind Ried Kobeln




## Lage und Boden

Die Trauben für diesen Wein stammen von unserer höchstgelegenen Parzelle auf dem Spitzerberg. Bevor wir das Grundstück erwerben konnten, lag es viele Jahre lang brach. Der Boden ist dort nämlich so trocken und karg, dass bei der Bearbeitung immer wieder die Maschinen der Bauern zu Bruch gingen.
Wir bepflanzten 2008 die 1,1 Hektar große Lage in der Riede Kobeln mit Blaufränkisch-Reben, die wir zuvor aus unseren ältesten Weinbergen selektioniert haben. Dieses Grundstück wurde zu unserem Testweinberg, wo wir ausprobierten, wie Weinbau ganz ohne Chemie auf dem Spitzerberg funktioniert. Es war unsere erste Parzelle, wo viele bunte Blüten und zahlreiche Gräser zwischen den Reihen wuchsen, wo wir Obstbäume pflanzten... und wo im Frühling und Sommer dichtes Bienengesumme zu hören war. Diese Parzelle wurde rasch vom Testweingarten zum Liebkind-Weingarten. (In der Folge haben wir sämtliche Parzellen auf bio umgestellt. Ab der Ernste 2018 ist das ganze Weingut mit 12 Hektar Fläche bio-zertifiziert).

## Ernte und Ausbau

Die Erträge allerdings sind sehr gering. Die jungen Reben müssen sich hier gegen kargen Boden und extreme Trockenheit, gegen windige Exposition und maximale Sonne durchkämpfen. Die Beeren sind so klein wie Johannisbeeren. Die gesamte Erntemenge liegt auch im 8 Jahr nach der Pflanzung bei knapp über 1000 Kilo auf diesem Hektar. Und wir müssen diese Lage möglichst früh ernten, um zu verhindern, dass die kleinen Beeren eintrocknen.

## Jahrgang 2014

Der Jahrgang 2014 war von einem aussergewöhnlich schwierigem Vegetationsende gekennzeichnet. Ab Mitte August setzte Regen ein, teilweise in riesigen Mengen, und die feuchte Temperatur hielt einige Wochen lang an. Beeren und Stiele der bereits reifenden Trauben wurden von starker Fäulnisgefahr bedroht, weshalb die Winzer dazu tendierten, möglichst früh zu ernten. Wir gingen aber den umgekehrten Weg und warteten auf die perfekte Reife, mit dem Nachteil, dass wir viele Trauben nicht verwenden konnten. Im Endeffekt betrug der Gesamtertrag in diesem Jahrgang nur knapp 40% einer durchschnittlichen Ernte.
Das Ergebnis zeigt, dass es sich gelohnt hat, zuzuwarten. Es ist ein sehr spannender Wein, der einerseits die Frucht und Molligkeit der jungen Reben einbringt, andererseits die extreme Dichte aufgrund des geringen Ertrages, eine straffe Säurestruktur und schließlich ein forderndes Tanningerüst dank der unglaublichen Kleinbeerigkeit.

### *Informationen*

| | |
|---|---|
| **SORTEN** | Blaufränkisch 100% |
| **ALKOHOL** | 12,5% |
| **RESTZUCKER** | 1g |
| **SAEURE** | 6g |
| **FLASCHEN** | 650 / 0,75l |

### *Bewertungen*

| | |
|---|---|
| **ROBERT PARKER WINE ADVOCATE** | 93 |
| **A LA CARTE** | 93 |