Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Liebkind Ried Kobeln 2017

Lage und Boden

Die Ried Kobeln ist mit 300m die höchste Lage am Spitzerberg. Hier ist die Bodenauflage sehr gering und die Windexposition noch stärker, was zu extrem geringen Erträgen führt. 2008 wurde die Fläche von 1,1 Hektar bepflanzt, die durchschnittlich etwa 1500 bis 2000 kg Traubenertrag bringt. Die Beeren des Blaufränkisch sind hier mit einem Durchmesser von 8mm aussergewöhnlich klein und bringen daher besonders viel Tannin und Aromatik in den dichten Wein ein. Liebkind ist daher ein Wein, der noch längere Reifedauer benötigt. Erfahrungsgemäß zeigen sich Eleganz und Finesse des Weines erst nach etwa fünf bis sechs Jahren der Reife

Ernte und Ausbau

Um marmeladige Töne zu verhindern, ist es auf dieser extrem trockenen Lage sehr wichtig, keinen Tag zu lange mit der Ernte zu warten. 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. Auf diese Art wird der spezielle Ausdruck der Ried Kobeln erhalten, ohne Hitzetöne im Wein vorzufinden. Nach etwa 20 Tagen wird der Wein abgepresst und reift anschließend in einem großen alten Holzfass. Während der rund 20monatigen Reifung wird der Wein nur einmal umgezogen und schließlich ohne Filtration gefüllt.

Jahrgang 2017

2017 war ein extrem heißer und trockener Sommer, der gerade in der Lage Kobeln eine besonders frühe Ernte brachte. Trotz der Intensität des warmen Jahres erkennt man die feine Geschliffenheit des Kalkbodens in diesem Wein, und die präzise Säure gibt ihm Frische und perfekte Eleganz.



Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13%
RESTZUCKER	1g
SAEURE	5,7g
FLASCHEN	1100 / 0,75l und 120 / 1,5l

Bewertungen

GAULT&MILLAU	17
FALSTAFF	94
WINE ENTHUSIAST	94