Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

2020 Prellenkirchen, Samt&Seide



Lage und Boden

Die Trauben für den Ortswein „Prellenkirchen“ stammen allesamt vom Südhang des Spitzerbergs, und zwar von Weinbergsparzellen, mit zwischen 10 und 30 Jahre alten Reben. Die älteren Reben sorgen für die Seidigkeit am Gaumen, die jüngeren Reben bringen die mollige samtige Textur ein.

Ernte und Ausbau

Die Trauben werden von Hand geerntet, in offenen Bottichen – ohne Pumpen, ohne Kühlung oder Erwärmung – spontan vergoren. Von Zeit zu Zeit wird der Saft vom Boden des Bottichs von Hand über den Tresterhut gegossen, um diesen feucht zu halten. Die Extraktion ist also sehr sanft und langsam.
Nach dem Pressen ruht der Wein rund 20 Monate in großen alten Holzfässern, bevor er ohne Filtration gefüllt wird.

Jahrgang 2020

Der Winter war sehr mild, der Frühling lang und trocken. Erst spät begann die Phase der Niederschläge, dafür dann aber immer wieder mit Starkregen. Der Sommer war angenehm, nicht ganz so heiss wie in den beiden Jahren zuvor und mit mehreren kleinen Niederschlägen zwischendurch, die den Reben sehr gut taten. Im Herbst konnten wir die Ernte in Ruhe und gelassen durchführen, jede Parzelle in perfekter Reife ernten, ohne je in die Überreife zu geraten. Bevor die großen Herbstregen einsetzten, war die Ernte am Spitzerberg abgeschlossen.

Ein wunderbar eleganter Jahrgang, weniger mächtig als 2018 oder 2019, dafür aber mit bezaubernder Eleganz und Frische.

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	13%
RESTZUCKER	1,1 g
SAEURE	5,7g
FLASCHEN	10.000

Bewertungen

JAMES SUCKLING	93
GAULT&MILLAU	17,5
WEIN.PLUS	88
A LA CARTE	93+