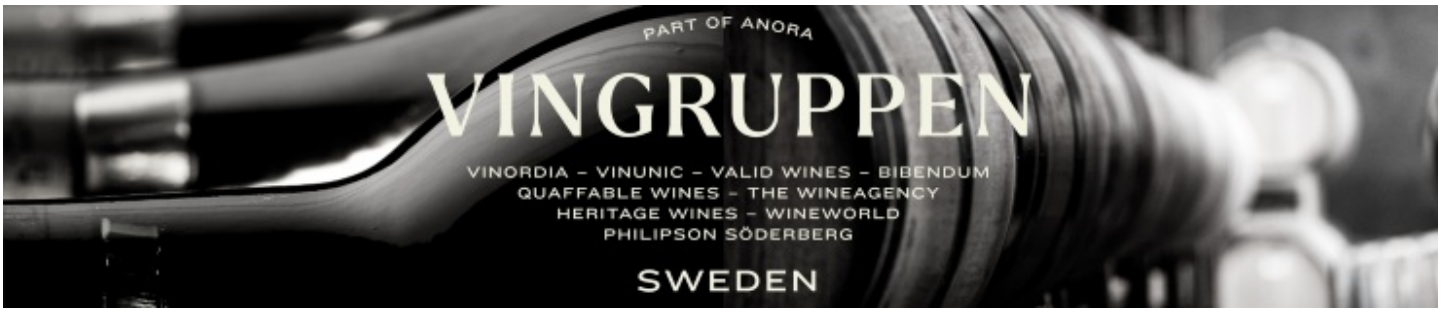

DORLI MUHR RIED SPITZERBERG 1ÖTW 2017

Art. nr 73252
Pris 629,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Weingut Dorli Muhr
Ursprung Carnuntum, Österrike
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Blaufränkisch 100%
Alkoholhalt 13%
Totalsyra 5 g/l
Restsocker 1 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Nyanserad, fruktig, kryddig doft med inslag av mineral, jordgubbar, körsbär, viol och örtkryddor. Smakrikt, nyanserat vin med fin frukt och balanserade tanniner, inslag mörka körsbär, skogshallon, mineral och lakrits. Lång, elegant eftersmak.

Tillverkning Druvorna krossades varsamt och fick därefter macerera i öppna jäskar, delvis med stjälkarna. Macereringen är mycket varsam utan vare sig överpumpning eller nedtrycknig av skalmassan. Jäsningen startade efter ett par dagar, utan påverkan av temperaturen, ingen tillsats av svavel och enbart med hjälp av den naturliga jästen. Efter cirka 20 dagar pressas vinet och flyttas över till stora, gamla ekfat.

Lagring Vinet har lagrats i 20 månader på stora, gamla ekfat och dras endast om en gång under den tiden. Vinet har inte filtrerats innan buteljeringen.

Passar till Utmärkt till rätter av fågel, ljust kött, lamm- eller nötkött.

Om producenten

WEINGUT DORLI MUHR OCH ÖSTERRIKES NATIONALDRUVA

Dorli Muhr har sin verksamhet i vinbyn Prellenkirchen i regionen Carnuntum några mil öster om Wien mot den slovakiska gränsen. På romartiden fanns här en stor stad vars lämningar lockar många besökare, men Weingut Dorli Muhrs historia startar med mormor Katharina Muhr som fick 0,17 hektar mark i vingården Roterd i gåva av sin faster 1912. Den lilla skörden klarades av på några timmar och gav fyra fat vin som snabbt konsumerade i glada vänners lag. Åren gick och så småningom dog rankorna ut och den lilla vingården hamnade i träda.

Katharinas barnbarn Dorli, som arbetade med gourmetprodukter, längtade efter att producera eget vin lite mer seriöst och började nyplantera den ursprungliga vinlotten och andra odlingslotter 1995. Med sin dåvarande make, den berömde portugisiske vinmakaren Dirk van der Niepoort startade hon vinproduktion 2002, vilket blev en omedelbar framgång. Paret valde så småningom att gå skilda vägar och efter skilsmässan tog Dorli över samtliga vingårdar och etablerade Weingut Dorli Muhr.

Här spelar Österrikes blå paraddruva Blaufränkisch huvudrollen och täcker 80 procent av odlingarna, resten fördelas mellan Grüner Veltlliner, Syrah och Merlot. Toppläget Spitzerberg är exceptionellt och klassat som Erste Lage, (Grand Cru). Jordmånen är kalkrik och klimatet mycket speciellt med stora temperaturväxlingar och lite nederbörd, vilket gör att rankorna får kämpa hårt. Alla odlingar sköts ekologiskt och samtliga viner är från årgång 2018 ekologiskt certifierade.

Under hela processen görs allt för att bevara den speciella finess som utmärker firmans viner. Jäsningen äger rum i öppna kar, som på mormors tid, och varje odlingslott vinifieras separat. Minst en fjärdedel av varje sats består av hela klasar med stjälkarna kvar som jäser tillsammans med de avstjälkade druvorna. Ibland fottrampas de hela klasarna på urgammalt vis, något som Dirk van der Niepoort införde, eftersom det ofta förekom i hans hemland Portugal.