

DORLI MUHR CARNUNTUM

Årgång 2019

Art. nr 74379

Pris 179 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Dorli Muhr

Ursprung Carnuntum, Österrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Syrah 35%, Blaufränkisch 65%

Alkoholhalt 12,5%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 1,3 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan

Karaktär Nyanserad och elegant doft med fin fruktighet, inslag av röda bär och örter. Smakrikt, friskt och kryddigt vin med inslag av mörka körsbär, skogsbär, mineral, väl integrerade tanniner och en fin pepprighet.

Tillverkning Druvorna vinifierades mycket varsamt enbart med hjälp av den naturliga jästen och musten fick jäsa och macerera i stora öppna jäskar utan att temperaturen vare sig kylades ner eller värmdes upp och helt utan inblandning av mekaniska verktyg. Efter avslutad jäsning lagrades vinet i ytterligare 2 år.

Passar till Utmärkt till rätter av fågel, ljust kött och lamm.

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 portugisiska 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 Veltliner, 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.

