

## DORLI MUHR PRELENKIRCHEN SAMT & SEIDE

**Årgång** 2023

**Art. nr** 90291

**Pris** 199 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Weingut Dorli Muhr

**Ursprung** Carnuntum, Österrike

**Varukategori** Röda viner

**Certifiering** Ekologiskt

**Förslutning** Naturkork

**Druvor** Blaufränkisch

**Alkoholhalt** 12,5%

**Totalsyra** 5,1 g/l

**Restsocker** 1 g/l

**Sortiment** Systembolagets tillfälliga

**Karaktär** Nyanserad, bärig och kryddig doft med inslag av mineral, mörka körsbär, vildhallon och örter. Elegant, mycket frisk, fruktig smak med balanserad fatton, inslag av mörka körsbär, björnbär och en fin pepprig ton.

**Tillverkning** Druvorna krossades varsamt och därefter genomfördes en tids maceration med en del av stjäklarna i öppna jäskar. Jäsningen startade spontant efter ett par dagar och musten jäste långsamt i rumstemperatur. En mindre del av druvorna fottrampades. Efter cirka 20 dagar pressades druvorna varsamt och vinet lagrades på en mix av ekfat och jäskar av trä.

**Lagring** Vinet har lagrats i 20 månader på en blandning av 1000 liter stora ekfat och 3000 liter stora jäskar av trä. Ingen ny ek har använts.

**Passar till** Serveras till vegetariska rätter eller till rätter med ljust kött eller grillad fisk.

**Information** Vinet består av druvor från både äldre och yngre vinstockar. De yngre vinstockarna ger sammetslena tanniner, de äldre ger silkeslen struktur, därav namnet Samt & Seide.



### Om producenten

#### WEINGUT DORLI MUHR OCH ÖSTERRIKES NATIONALDRUVA

Dorli Muhr har sin verksamhet i vinbyn Prelenkirchen 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 konsumerades 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.