

DORLI MUHR PRELLenkIRCHEN SAMT & SEIDE

Årgång 2020

Art. nr 92291

Pris 219 kr

Storlek 750 ml

Producent Weingut Dorli Muhr

Ursprung Carnuntum, Österrike

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Blaufränkisch 100%

Alkoholhalt 13%

Totalsyra 5,6 g/l

Restsocker 1 g/l

Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Ekologiskt

Karaktär Nyanserad, bärig doft med toner av körsbär, vildhallon, fat och örter. Elegant, mycket frisk, bärig smak med balanserad fatton, inslag av skogsbär, örter och mineral.

Tillverkning Efter skörden krossas druvorna försiktigt och får därefter macerera tillsammans med en del av stjälkarna i öppna jäskar. En mindre del av druvorna fottrampas. Det är en mycket varsam extraktion utan någon överpumpning av skalmassan. Jäsningen startar spontant efter ett par dagar och musten får jäsa långsamt i rumstemperatur. Efter cirka 20 dagar pressas druvorna varsamt och vinet får därefter lagras på en mix av ekfat och jäskar av trä.

Lagring Vinet har lagrats på ekfat i 18 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 rätter med ljust kött, grillad fisk eller olika grönsaksrätter.

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 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.

