

Ried Kirchweingarten 1ÖTW



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Austria
REGION	Niederösterreich
APELACJA	Carnuntum DAC
SZCZEP	Blafränkisch
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	James Suckling 95 pkt.

Aromat:

Aromaty czerwonych róż i fiołków tworzą elegancki, kwiatowy profil, uzupełniony nutami dojrzałych czerwonych owoców. Całość ma lekko korzenny charakter, który dodaje głębi i podkreśla złożoność typową dla szczepu Blafränkisch

Smak:

W ustach wino jest soczyste i owocowe, z wyraźną strukturą i subtelną pikantnością. „Mięsista” tekstura łączy się z dobrą kwasowością, dzięki czemu wino pozostaje świeże i dynamiczne, oferując jednocześnie głębię i elegancję.

Potrawy:

Tatar wołowy, kaczka w żurawinie, pieczona jagnięcina z ziołami

Więcej informacji:

Fermentacja odbywa się przy użyciu dzikich drożdży, a maceracja przebiega bardzo delikatnie w dużych drewnianych kadziach fermentacyjnych, bez użycia narzędzi mechanicznych. Moszcz i winogrona nie są ani podgrzewane, ani chłodzone.

Podczas prawie dwuletniego dojrzewania wykonujemy tylko jeden obciąż (tzw.: soutirage - proces przelania wina z nad osadu do czystego zbiornika) - przez resztę czasu wino dojrzewa powoli i naturalnie.

Po 20 miesiącach dojrzewania w dużych drewnianych kadziach wino jest butelkowane bez filtracji.

Dorli Muhr



Pasja do wina płynie w żyłach Dorli Muhr. Jej babka Katharina Muhr, odziedziczyła małą skrawek winnicy o powierzchni 0,17ha i przez około 60 lat, z tej małej winnicy powstawały 4 beczki wina, które natenczas były wystarczające dla całej rodziny i przyjaciół. Dorli odkryła swoją pasję na studiach szkoląc się na tłumacza języka francuskiego i hiszpańskiego. Później założyła agencję Wine%Partners, gdzie rozwijała wyspecjalizowany biznes w dziedzinie komunikacji dotyczącej wina i świata kulinarnego. W 1995 ze swoim ówczesnym mężem Dirkiem van der Niepoortem rozpoczęła własną winnicę. Od 2017 roku jest jedyną właścicielką, powiększonej winnicy z certyfikatem ekologicznym. Od początku Dorli ręcznie zbierała winogrona, unikała siarki i używała naturalnych drożdży. Dzięki swojej wytrwałości, dziś jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych postaci winiarstwa austriackiego.