

## Carnuntum Rot



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Austria
<b>REGION</b>	Niederösterreich
<b>APELACJA</b>	Carnuntum DAC
<b>SZCZEP</b>	Blafränkisch, Syrah
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,5 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino naturalne, Vininova naturalnie
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 90pkt.

### Aromat:

Gęste, skoncentrowane wino o aromatach dojrzałych czerwonych owoców - soczystych wiśni, śliwek i czerwonych jagód. Bukiet jest intensywny i pełny, z wyraźną owocowością, która nadaje mu charakteru i głębi.

### Smak:

Na podniebieniu wino jest subtelnie ziemiste i pieprzne, z delikatnie zaznaczoną taniną, która nadaje mu strukturę. Całość jest dobrze zbalansowana, a finisz wyraźny, długi i elegancki, podkreślający jego charakter.

### Potrawy:

Kofty jagnięce, tagine z jagnięciny

## Więcej informacji:

Wino powstaje z owoców pochodzących z niżej położonych części winnic, gdzie grubsza warstwa gleby zapewnia lepsze zatrzymywanie wody. W suchych rocznikach sprzyja to równomiernemu dojrzewaniu gron, natomiast w wilgotnych latach owoce dojrzewają wolniej, rozwijając odmienny profil aromatyczny. Z tych parceli tworzone jest regionalne Carnuntum – kupaż 85% Blaufränkisch i 15% Syrah.

Winogrona zbierane są bez użycia siarki, a fermentacja przebiega spontanicznie z udziałem dzikich drożdży. Maceracja jest bardzo delikatna i odbywa się w dużych drewnianych kadziach, bez ingerencji mechanicznej i kontroli temperatury. Wino dojrzewa dwa lata, z jednym obciążeniem, a następnie kolejny rok w butelce przed wprowadzeniem na rynek.

## Dorli Muhr



Pasja do wina płynie w żyłach Dorli Muhr. Jej babka, Katharina Muhr, odziedziczyła niewielką parcelę o powierzchni 0,17 ha, z której przez blisko 60 lat powstawały cztery beczki wina – wystarczające dla rodziny i przyjaciół.

Dorli odkryła swoją pasję podczas studiów, kształcąc się na tłumaczkę języka francuskiego i hiszpańskiego. Następnie założyła agencję Wine & Partners, specjalizującą się w komunikacji w świecie wina i gastronomii.

W 1995 roku, wraz z ówczesnym mężem Dirkiem van der Niepoortem, rozpoczęła własny projekt winiarski. Od 2017 roku jest jedyną właścicielką winnicy, która została powiększona i posiada certyfikat ekologiczny. Od początku stawia na ręczny zbiór, naturalne drożdże i minimalną interwencję w piwnicy.

Dzięki konsekwencji i wizji Dorli Muhr jest dziś jedną z najbardziej rozpoznawalnych postaci austriackiego winiarstwa.