

## Ried Spitzerberg 1ÖTW Bio



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Austria
<b>REGION</b>	Niederösterreich
<b>SZCZEP</b>	Blafränkisch
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>CERTYFIKATY</b>	Wino biologiczne
<b>NAGRODY</b>	James Suckling 94 pkt. , Robert Parker 95 pkt.

### Aromat:

W nosie mocno skoncentrowane o aromatach świeżych owoców - rozgniecionej żurawiny i jeżyny, lukrecji i z niuansami tostów i przypraw.

### Smak:

Wyraziste i aksamitne, wielowymiarowe. Świeża kwasowość, dojrzałe taniny, dużo soczystości i elegancji. Z posmakiem pestek wiśni i świeżej żurawiny.

### Potrawy:

Grillowane warzywa, grillowane ryby

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.