

Prellenkirchen Samt&Seide



MINIMALNA TEMPERATURA	14.00 st.C
KRAJ	Austria
REGION	Niederösterreich
APELACJA	Carnuntum DAC
SZCZEP	Blaufränkisch
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	12,5 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie

Aromat:

W nosie dominują czerwone i czarne owoce, takie jak wiśnia i śliwka, którym towarzyszą wyraźne nuty przypraw - cynamonu i goździków. Całość uzupełniają subtelne akcenty dymu oraz elegancka, mineralna świeżość, nadająca aromатовi głębi i charakteru.

Smak:

W smaku wino jest jedwabiste i aksamitne, z dobrze zintegrowanymi taninami, które nadają mu harmonię i elegancję. Dominują nuty świeżych, lekko kwaśnych wiśni, a całość prowadzi do krągłego, długiego i satysfakcjonującego finiszu.

Potrawy:

Gulasz wieprzowy, makaron cacio pepe

Więcej informacji:

Winogrona do Ortswein Prellenkirchen Samt & Seide pochodzą z wyselekcjonowanych parceli na wapiennych glebach Spitzerberg. Krzewy Blaufränkisch w wieku 15-35 lat łączą elegancję starszych nasadzeń z aksamitną świeżością młodszych, dając wino o wyraźnej mineralności, owocowości i żywej kwasowości.

Zbiory są ręczne, z dokładną selekcją owoców. Fermentacja przebiega spontanicznie, częściowo z całymi kiściami, w otwartych kadziach, bez ingerencji temperatury. Po około 20 dniach wino dojrzewa blisko 20 miesięcy w dużych, używanych beczkach.

Rocznik 2023 oferuje intensywny owoc, złożoność i elegancki, lekki styl z długim finiszem.

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.