

## Ried Kirchweingarten 1ÖTW



<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	14.00 st.C
<b>KRAJ</b>	Austria
<b>REGION</b>	Niederösterreich
<b>APELACJA</b>	Carnuntum DAC
<b>SZCZEP</b>	Blaufränkisch
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	13,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml
<b>NAGRODY</b>	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 Blaufränkisch

### 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:

Kaczka w żurawinie, tatar wołowy

## 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 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.