WEINAGENTUR ARNOLD Olympische Straße 27, 14052 Berlin | +49 (030) 30 54 948 | info@weinagenturarnold.de | www.weinagenturarnold.de

Prellenkirchen *2016*

Muhr-van der Niepoort

Artikel Nr.	12010
Land	Österreich
Herkunft	Prellenkirchen, Carnuntum
Rebsorte	Grüner Veltliner (80 %), Chardonnay (10 %), Riesling (10 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	9 - 11ºC
Ausbau	Die Trauben vom Spitzberg werden mit den Füssen gestampft und beginnendie Gärung auf der Maische. Nach etwa drei Tagen werden die Trauben abgepresst und der Saft gärt in einem großen Holzfass weiter. Die Trauben von den Schotterböden werden in einer kleinen Korbpresse ganztraubig gepresst und vergären nahezu ohne Kühlung im Edelstahl.
Boden	2/3 sehr trockene und karge Kalkböden des Spitzerbergs; 1/3 Schotterböden zum Flussbett der Leitha
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Der spezielle Ausbau führt dazu, dass der Wein vor allem Säure und Gerbstoffe zeigt. Erst nach 18 Monaten begann er sich zu öffnen, wurde weicher und charmanter, wobei aber immer die schlanke und frische Struktur bleibt.
Über den Winzer	Dorli Muhr hat gemeinsam mit Dirk van der Niepoort ein Weingut am Spitzerberg gegründet. Diese sehr exponierten, trockenen Südlagen zeichnen sich durch besondere Boden- und Thermikbedingungen aus und verleihen den Sorten hier eine ganz spezielle Feinheit und Filigranität, wenn man sie mit viel Fingerspitzengefühl und Respekt behandelt. Muhr und van der Niepoort haben sich daher einer extrem sanften und archaischen Methode der Verarbeitung verschrieben. Die Trauben werden teilweise mit den Füßen gestampft und ansonsten sehr zurückhaltend extrahiert. Alle Weine reifen mindestens zwei Jahre lang im Holzfass. Mittlerweile bewirtschaften die beiden zwölf Hektar am Spitzerberg. Da es Muhr und van der Niepoort auch ein besonderes Anliegen ist, im Alkohol möglichst moderat zu bleiben, sind die Weine besonders häufig in Restaurants mit feiner und subtiler Küche zu finden.