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

Blaufränkisch - Samt & Seide *2018*

Muhr-van der Niepoort



Artikel Nr.	12012
Land	Österreich
Herkunft	Carnuntum, der Südhang des Spitzerbergs, der westlichsten Erhebung derKleinen Karpaten, an der Slowakischen Grenze
Rebsorte	Blaufränkisch (100 %)
Qualitätsbezeich.	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18ºC
Ausbau	Die Trauben werden nicht geschwefelt, es wird keine Reinzuchthefe verwendet, ganz sanfte Mazeration, es wird auf Kühlung oder Erhitzung der Maische verzichtet. Die Weine werden während ihrer zweijährigen Reife im Fass nur einmal umgezogen.
Boden	Sehr karger und trockener Kalkboden, der auf einem Untergrund von kristallinem Granit steht
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Ein außergewöhnlich, intensiver, fruchtgeballter Blaufränkisch, der trotz aller Molligkeit des Jahrgangs auch von der Frische und Würzigkeit des Spitzerbergs geprägt ist. Er hat charmante Noten von roten Beeren, Veilchen und eine leicht würzige Aromatik. Sicherlich ein Wein, der ein langes Leben vor sich hat!
Empfehlung	Geschmorte Gerichte, rotes Fleisch
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.