

Prellenkirchen Samt&Seide



MINIMALNA TEMPERATURA	12.00 st.C
KRAJ	Austria
REGION	Niederösterreich
APELACJA	Carnuntum DAC
SZCZEP	Blaufränkisch
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	13,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
CERTYFIKATY	Wino naturalne , Vininova naturalnie
NAGRODY	Wine Enthusiast 92pkt., Falstaff 92pkt.

Aromat:

W nosie czerwone i czarne owoce - wiśnia, śliwka, przyprawy - cynamon, goździki, dym i nuta mineralna.

Smak:

W smaku jedwabiste i aksamitne - dobrze zintegrowane taniny, świeże i kwaśne wiśnie, krągły i długi finisz.

Potrawy:

Gulasz wieprzowy, makaron cacio pepe

Pasja do wina płynie w żyłach Dorli Muhr. Jej babka Katharina Muhr, odziedziczyła malutki skrawek winnicy o powierzchni 0,17ha i przez około 60 lat, z tej małej winnicy powstawały 4 beczki wina, które natenczas były wystarczające dla całej rodziny i przyjaciół. Dorli odkryła swoją pasję na studiach szkoląc się na tłumacza języka francuskiego i hiszpańskiego. Później założyła agencję Wine%Partners, gdzie rozwijała wyspecjalizowany biznes w dziedzinie komunikacji dotyczącej wina i świata kulinarnego. W 1995 ze swoim ówczesnym mężem Dirkiem van der Niepoortem rozpoczęła własną winnicę. Od 2017 roku jest jedyną właścicielką, powiększonej winnicy z certyfikatem ekologicznym. Od początku Dorli ręcznie zbierała winogrona, unikała siarki i używała naturalnych drożdży. Dzięki swojej wytrwałości, dziś jest jedną z najbardziej rozpoznawalnych postaci winiarstwa austriackiego.