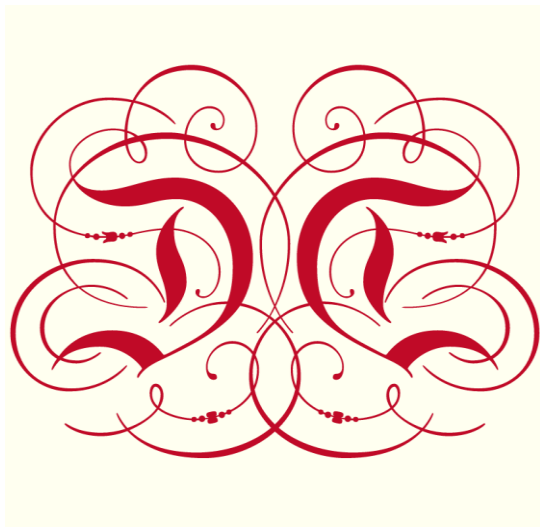




THE CLUB



Weingut	Dorli Muhr (Muhr-van de Niepoort)
Herkunft	Österreich, Carnuntum
Rebsorte	Blaufränkisch, Syrah
Alkoholgehalt	12.5%
Jahrgang	2016
Ausbau	Holzgärständer
Nuancen	rote Früchte, säurebetont
Preisbereich	15,00 - 18,00 €

Weingut

Die Trauben für den Wein stammen von mehreren Parzellen entlang des **Spitzerbergs**, daher auch der Name. Die meisten stammen von dem tieferliegenden, flacheren Teil des Hanges, an dem sich durch Erosion dickere Bodenschichten angesammelt haben.

Wie alle Weine des Weinguts wird auch die **Cuvée vom Berg** spontan auf wilder Hefe vergoren. Anschließend folgt eine langsame Mazeration in großen Holzgärständern. Auf diese Weise entsteht ein Wein mit verführerischer Frucht, Finesse und fordernder Säure.

Food and Wine

Frisch, komplex, fruchtig und gleichzeitig eine sehr präzise Säure. Eigentlich ein Wein, der nach etwas Leichterem aber auch gleichzeitig etwas Eleganterem verlangt.

Anbieten würde sich da etwa ein Thunfischsteak mit Sesamkruste, schön scharf und medium angebraten, an einem Erbsenpüree und für die Frische einen Karottensalat mit etwas Apfel.

Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#vdctheclub**

