



Dorli Muhr

2022-11-18 08:00 CET

Tillfällig lansering! Prellenkirchen Samt & Seide 2019 från Dorli Muhr i Österrike

Dorli Muhr är den kvinnliga vinmakaren som med passion skapar eleganta röda viner i Carnuntum i Österrike, ett land mest känt för sina vita viner. Den 18 november släpper vi Prellenkirchen Samt & Seide 2019 i det tillfälliga sortimentet. Ett vin som jämförs med en prima ballerina av Dorli själv. Vi passade på att prata med henne när hon kom till Stockholm nyligen:

Hej Dorli, vad härligt att du är här hos oss! Röda viner på druvan Blaufränkisch är din specialitet, vad skulle du säga är det de största

utmaningarna och fördelarna med att arbeta med röda viner i Österrike, som ju mest är känt för vita viner?

"Klimatförändringarna är det som skapar utmaningar för alla, men det är något vi alla måste anpassa oss till. I 30 år har vi alltid skördat Blaufränkisch med start 20 oktober, nu 2022 började vi skörda redan den 14 september och var klara två veckor senare. Jag tror att Österrike kommer att skifta till att bli mer av ett rödvinsland som en effekt av detta".

Blaufränkisch är en druva som inte är så välkänd här - hur skulle du beskriva viner på denna druva för någon som aldrig provat det?

"Jag brukar säga att det är ett vin som i sin stil är en syntes av druvorna Pinot Noir, Nebbiolo och Syrah. Blaufränkisch kan jämföras med en prima ballerina, som först behöver bygga upp musklerna för att klara av att utföra de svåra piruetterna, samtidigt som resultatet ska se lätt och elegant ut. Mina viner kommer från rankor som växer i jordmån med kalksten, vilket ger mer eleganta viner och Blaufränkisch reflekterar verkligen platsen det växer på vilket är viktigt att lyfta fram".

Den 18 november släpper vi Dorli Muhr Prellenkirchen Samt & Seide. Kan du berätta om vilken typ av mat som passar till vinet?

"Då måste jag först förklara betydelsen av namnet! Allt handlar om texturen i munnen. Druvorna till vinet kommer från tjugo olika vingårdslägen på Spitzerbergs sydsluttning med både unga och gamla vinrankor. Den silkeslena men samtidigt täta delen av vinet (Seide) kommer från äldre vinstockar, medan druvorna från de yngre stockarna skapar den mer sammetsliknande, runda delen (Samt). Det ger ett vin som kan anpassa sig till maten, beroende på exempelvis serveringstemperatur. Servera det svalt i 14 grader, då är det perfekt till lättare fisk och skaldjursrätter, ja till och med rå fisk klarar det av galant. Vid en något högre temperatur är det perfekt till exempelvis rådjur. Det klarar även vita ostar som Brie och Camembert eftersom tanninerna är så fina. Så det har en stor spännvidd".

Tillfällig lansering på Systembolaget den 18 november!

Nr 90113, Dorli Muhr Prellenkirchen Samt & Seide 2019, 75 cl, 189 kr

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06

e-post: isabella@thewineagency.se

Product Manager

Lucia Cornejo på tel: 073-815 88 11

e-post: lucia@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.