



Beide Fotos: ©[Wine&Partners](#)

Die zwei Leben der Dorli Muhr

Wir kennen alle diesen poetischen und tiefsinnigen Film aus dem Jahr 1991 vom polnischen Regisseur Krzysztof Kieślowski namens «Die zwei Leben der Veronika» ([Link](#)). Dieser schildert das Leben zweier Frauen, die sich extrem ähnlich sind. Beide teilen die gleiche, berufliche Leidenschaft, den Gesang, beide erweisen sich als äusserst intelligent und sensibel. So dass die eine, die Französin, spürt, was der anderen, der Polin, in ihrem politisch verwirrten Land passiert. In seinem Film, welcher in verschiedenen Festspielen, darunter Cannes und Warschau, nominiert und ausgezeichnet wurde, übermittelt der zu früh verstorbene Filmregisseur und Autor den ebenfalls empfehlenswerten Dekalog und die Trilogie «Bleu, Blanc, Rouge» mit den eleganten und edlen Gefühlen wie Identität, Intuition, Sensibilität, Liebe. Das Ganze in einem unverwechselbaren kulturellen Rahmen.

Ohne zu behaupten, dass die Österreicherin Dorli Muhr in einem aktuell politisch verwirrten Land lebt - dieses Thema hat in unserem Bericht nichts verloren - ist es dennoch zu erkennen, dass auch die talentierte und äusserst sympathische Grande Dame ein „doppeltes Leben“ führt. Das eine Leben als besonders erfolgreiche

Mitgründerin der Presseagentur Wine & Partners, der berühmtesten, vor 27 Jahren gegründeten PR-Agentur Österreichs im Weinbereich, das andere Leben als renommierte Winzerin mit internationaler Ausstrahlung. Somit wird Dorli Muhr als grossartige und «engagierte Weinbotschafterin» ([Link](#)), welche übrigens stets der Herausforderung Rechnung trägt, die Weine aus ihrer Geburtsregion, dem Carnuntum (DAC), bekannter zu machen. Man darf sogar behaupten, dass sie selber die Fahne des Weinbaugebiets, welches östlich von Wien bis an die Grenze zur



©[Wine&Partners](#)

Slowakei erstreckt ([Link](#)), immer sehr hochgehalten hat. Sie ist die Erste überhaupt, welche bewiesen hat, dass der kernigen Blaufränkisch doch zur Erzeugung durchaus eleganter, samtiger Weine eingesetzt werden kann. Obwohl das Gebiet mit seinen historischen Stätten, welche bis in die Antiken zurückreichen ([Link](#)), einen eigenen Bericht verdienen würde, fokussieren wir uns auf das Wichtigste, nämlich die Winzerin Dorli Muhr und ihre Weine aus dem Jahrgang 2015. In diesem Sinne haben wir ein Interview mit Dorli geführt.

Das Interview mit Dorli Muhr

Jean François Guyard: Was war Deine Motivation, um ein eigenes Weingut mitzugründen?

Dorli Muhr: Wenngleich ich meinen Beruf in der PR über alles liebe, hatte ich doch immer die Sehnsucht, auch etwas Handwerkliches zu tun, und etwas Bleibendes zu schaffen. Beiträge in Zeitungen und Magazinen sind sehr kurzlebig, aber eine Flasche Wein wird über die Jahrzehnte immer wertvoller. Ich stamme ja aus einer Bauernfamilie. Das prägt.

J.F. Guyard: Carnuntum, warum diese DAC, welche zumindest ausserhalb von Österreich weniger bekannt ist?

Dorli Muhr: Ich bin selbst in Carnuntum geboren. Mein Heimatort ist Rohrau, woher die Komponistenbrüder Joseph und Michael Haydn stammen. In der Region Carnuntum liegt der Spitzerberg, ein Ausläufer der Kleinen Karpaten. Als Kind war ich mit meinen Eltern oft dort, wenn sie Arbeiten in unserem winzigen Familienweingarten erledigten. Dass dieser Berg etwas Besonderes ist und das Potential für sensationelle Weine hat, das habe ich erst viel später verstanden, nachdem ich schon fünfzehn Jahre lang mit den spannendsten Weinmachern der Welt gearbeitet und alle berühmten Regionen besucht habe. Es war wie die Rückkehr der verlorenen Tochter.



Klicken Sie das [Bild](#) an, um die sechste Symphonie von Joseph Haydn zuzuhören, während Sie den Bericht lesen. ©YouTube

J.F. Guyard: Wie sieht es in Bezug auf Komplementarität zwischen Dir und Dirk van der Niepoort aus? Was bringt dem Einen der Andere in der gemeinsamen Weinerzeugung?

Dorli Muhr: Dirk ist ein genialer Verkoster. Unter seinen vielen Begabungen, ist dieses Talent vielleicht sein grösstes: Er kann abstrahieren, wohin sich ein Wein in zehn, zwanzig, fünfzig Jahren entwickelt. Sein Gaumen analysiert genau die Stärken und Schwächen eines Weines, und er weiss, welchen Partner ein Wein braucht, um zum Strahlen zu kommen. Dabei geht es oft nur um ganz kleinen Mengen. Wie beim Würzen einer Speise.



Dir van der Niepoort (links) mit seinen Freunden der [Douro Boys](#) ©Jorge Simao

J.F. Guyard: Wie verbindest Du Deine Tätigkeit als erfolgreiche Winzerin und diejenige als talentierte Leiterin einer renommierten PR-Agentur? Gibt es keine Interessenkonflikte?

Dorli Muhr: Ich habe die Agentur vor 27 Jahren gegründet und habe vielen Weinen und Produzenten mit meiner Arbeit durchaus rasch zu Berühmtheit verholfen. Mit dem eigenen Weingut musste ich den entgegengesetzten Weg gehen. Ich habe sehr zurückhaltend kommuniziert, und mich ganz auf den langsamen und vorsichtigen Aufbau konzentriert. Viele meiner internationalen Kontakte wissen heute noch nicht, dass ich auch selbst Wein mache.

J.F. Guyard: Blaufränkisch hat mehrere Gesichter... und Du wurdest am gleichen Ort wie Joseph Haydn zur Welt gebracht. In wie weit kann man die Rebsorte mit der Musik verknüpfen?

Dorli Muhr: Das ist eine sehr spannende Frage - so habe ich das noch nie betrachtet. Aber es gibt tatsächlich eine Parallele: Joseph Haydn hatte kein einfaches Leben, er kam aus ärmlichen Verhältnissen, hatte als Kind und Jugendlicher viel Härte zu ertragen, und auch später im Dienst der Esterhazys, war es mehr Schufferei als Glamour. Aus diesen harten Bedingungen entstand eine Musik, die ganz von Leichtfüßigkeit und Eleganz getragen ist, von Harmonie und Frische. Erst in seiner zweiten Lebenshälfte wurde er zum Weltstar in London. Blaufränkisch bringt ebenfalls seine spannendsten Weine hervor, wenn er auf kargen Böden wächst, wo die Reben der Natur ihre Früchte abringen müssen. Harte Bedingungen belohnt der Wein mit Frische, Leichtfüßigkeit und grossem Entwicklungspotential. Einen Blaufränkisch soll man nie jung trinken. Ihre Harmonie entwickeln die Weine frühestens fünf Jahre nach der Ernte. Wirklich gross und elegant sind sie meist erst nach zehn Jahren oder noch mehr. Und auch diese Sorte erfährt im Ausland höhere Anerkennung als in der Heimat.



©ÖWM

J.F. Guyard: In wie weit spürst du als Winzerin die Auswirkungen der Klimaerwärmung? Ändert es etwas an deiner Arbeitsweise im Weinberg?

Dorli Muhr: Vor 30 Jahren wurden die Blaufränkisch Trauben Ende Oktober geerntet, heute sind wir meist in der ersten Oktoberwoche mit der Ernte fertig, weil der Austrieb früher beginnt und die Sommer heisser sind. Während man früher alles daran setzte, eine möglichst hohe Zuckerreife zu erreichen, ist unser Ziel heute, dass die Trauben ihren vollen Geschmack und Charakter ausgeprägt haben, wenn die Zuckerreife einsetzt. Diese innere Harmonie der Trauben hat meiner Meinung nach sehr stark mit den Rahmenbedingungen für die Pflanzen zu tun. Wir haben alle unsere Weinberge auf biologische Bewirtschaftung umgestellt und fördern im Wurzelbereich und zwischen den Rebstöcken eine grosse Pflanzenvielfalt, die sich balancierend auf die Entwicklung der Trauben auswirkt. Ganz falsch wäre es, einerseits mit Düngung die Wüchsigkeit der Reben zu unterstützen, und dann die Trauben auszudünnen, um konzentrierten Geschmack zu erreichen. Das bringt die Rebe aus dem Gleichgewicht und führt zu vordergründiger Reife. Auch aus diesem Grund bin ich ein grosser Fan von alten Reben. Die besten Erfahrungen habe ich mit Stöcken, die vor 50 Jahren oder noch länger gepflanzt wurden. Sie bringen ganz von alleine sehr niedrige Erträge mit fantastischer Intensität.

J.F. Guyard: Saudade scheint sich auf der Erfahrung von Dirk van der Niepoort als Produzenten genialer Portweine zu stützen? Gibt es heute einen Platz für diesen Wein auf dem Markt?

Dorli Muhr: Acht Jahre lang habe ich in Portugal gelebt, und vieles fehlt mir noch heute: die Herzlichkeit der Menschen, der köstliche Fisch direkt aus dem Atlantik, die besten Tomaten der Welt, der wunderbare Kaffee. All diese Sehnsüchte finden sich in "Saudade". Es ist ein sehr emotionaler Wein. Auf dem Etikett steht: Im Geiste atlantisch, gewachsen auf karpatischem Kalk.



Saudade (Sehnsucht), ein Gedicht von [Lu Oliveira](#)

J.F. Guyard: Seit etwa 2015 organisiert das ÖWM keine öffentliche Veranstaltung in der Schweiz mehr? Wie erklärst Du als talentierte Leiterin einer erfolgreichen PR-Agentur das und hat es eine Auswirkung für die Winzerin, die Du auch bist?

Dorli Muhr: Die ÖWM leistet einen fantastischen Job. Sie hilft bei der Entwicklung von Märkten, wo ein einzelner Winzer alleine nicht vorankommt. In der Schweiz sind heute schon sehr viele österreichische Produzenten distribuiert und sie werden von dynamischen, schlagkräftigen Händlern betreut. Hier gehen die österreichischen Weine schon ihre eigenen Wege, und ein Eingreifen der ÖWM ist nicht mehr notwendig oder wäre vielleicht sogar kontraproduktiv. Jedenfalls würden die Mittel wo anders fehlen, wo die Unterstützung noch sehr wichtig ist, etwa in China, in Japan oder in Kanada.

J.F. Guyard: Vielen herzlichen Dank Dorli für das Interview.

Das Weingut Muhr & Niepoort

Das Weingut wurde 2002 durch Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort im Carnuntum DAC und zwar am Geburtsort von Dorli Muhr gegründet. Der erste produzierte Wein war der Blaufränkisch Spitzerberg, welcher

Heute buchstäblich als Stern am Firmament des Anbaugebiets gilt. Carnuntum ist grundsätzlich eine Weinregion, in welcher der Zweigelt besonders gelingt. Aber Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort entschieden sofort, anders zu sein. Im Mainstream haben sie nie ihre Motivation gefunden. Carnuntum ist sowieso bereits anders. Dank seinem pannonischen Klima mit seinen warmen Sommern und seinen kalten Wintern und seinen schwere Böden aus Lehm, Löss, sand-schottrigen Lagen bietet das Gebiet die besten Bedingungen für die Bebauung einheimischer, roter Rebsorten wie Blauer Zweigelt oder internationaler Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort waren somit die Vorreiter, welche gezeigt haben, dass diese Rahmenbedingungen auch ideal für grosse Erzeugnisse aus Blaufränkisch waren. Der zweite Ansatz beider Talente war es, nur mit alten Rebstöcken zu arbeiten, wobei der Einsatz chemischer Düngungsmittel ausgeschlossen war. Seit dem Jahrgang 2015 arbeitet das Weingut sogar organisch und 2018 wird der erste «Bio»-Jahrgang sein.



«Der Herbst bringt Gaumenfreuden und Augenschmaus» am Spitzerberg

©[Dorli Muhr](#)

Das Gebiet bietet die besten Bedingungen für die Bebauung einheimischer, roter Rebsorten wie Blauer Zweigelt oder internationaler Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort waren somit die Vorreiter, welche gezeigt haben, dass diese Rahmenbedingungen auch ideal für grosse Erzeugnisse aus Blaufränkisch waren. Der zweite Ansatz beider Talente war es, nur mit alten Rebstöcken zu arbeiten, wobei der Einsatz chemischer Düngungsmittel ausgeschlossen war. Seit dem Jahrgang 2015 arbeitet das Weingut sogar organisch und 2018 wird der erste «Bio»-Jahrgang sein.

Nach der sorgfältigen Ernte mit streng kontrollierten Erträgen von 15 bis 30hl / ha in schwierigen Jahrgängen wie 2014, werden die Trauben teilweise mit den Füßen gestampft. Ein weiteres Verfahren ist es, sie möglichst wenig zu extrahieren. Das Ziel ist selbstverständlich, die Eigenschaften der Rebsorten optimal zur Geltung zu bringen. In diesem Sinn erweisen sich die drei Blaufränkisch als besonders spannend, da jeder seinen Charakter aufweist. Um dies noch effizienter zu ermöglichen, wird Holz sparsam eingesetzt. Vor etwa 15 Jahren verwendeten Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort Barriques. Leider konnten die erwarteten Ergebnisse nicht erbracht werden. Schrittweise entschieden sie sich dann dafür, alte Fässer in verschiedenen Grössen zu verwenden. Die Vinifizierung erfolgt anspruchsvoll, aber einfach. Die Maische zum Beispiel wird weder gekühlt noch erwärmt und es wird ausschliesslich mit autochthoner Hefe gearbeitet. Wenn das Ergebnis der Vinifizierung enttäuschend ist, wird der Wein deklassiert. In diesem Sinne hat es keinen «Sydhang» 2014 gegeben.



Am Spitzerberg

©WikiMedia

Die Verkostung

Die Weine

Dorli Muhr und Dirk van Niepoort produzieren neun Weine, darunter einen Weissen, ein Rosé, sechs Rote und eine Art Portwein, auf insgesamt 12 Hektar am Spitzerberg. 70% der Produktion wird exportiert.

Auf Anfrage haben uns Dorli Muhr & Dirk van der Niepoort durch ihren Schweizer Importeur Gerstl Weinsselektionen ihr Sortiment zur Verfügung gestellt. An dieser Stelle möchten wir uns bei Beiden sowie beim Händler ganz herzlich bedanken. Die vier Rotweine waren aus dem warmen Jahrgang 2015, der Weisswein und der Rosé selbstverständlich aus jüngeren Jahrgängen.

Die Verkostung erfolgte am 17. August in einem perfekt temperierten Keller. Aufgrund der absichtlich beschränkten Anzahl Teilnehmer konnten die Weine mehrmals verkostet werden. Sie wurden nicht blind ausgeschenkt. Die Weine werden durch Jean François Guyard (jfg) und Urrs Senn (us) bewertet.

Die Verkostung

Prellenkirchen 2016

(us): Eine Assemblage aus Grünen Veltliner, Riesling und Chardonnay.

Beim ersten Schnuppern am Glas dominiert ein süsser Duft nach Vanille vom Ausbau im Holz. Dieser ist allerdings und zum Glück nicht so dominant und süss wie bei manchem Chardonnay, welcher in neuen Barriques ausgebaut wurde. Sehr aromatisch, der Wein gibt aber nicht unmittelbar all seine Details und Facetten preis, dies braucht einige Minuten Entwicklungszeit im Glas. Es öffnet sich langsam eine immer breiter werdende Palette an Aromen. Das Spektrum reicht von frisch aufgeschnittenem Steinobst hin zu exotischer Frucht wie Ananas und wird durch etwas frisch gemahlenem Pfeffer abgerundet. Am Gaumen eine mittlere Dichte, schöne Frische und mineralisch-salzige Komponenten, welche einem zum nächsten Schluck animieren. Der Abgang ist angenehm lang. Ich habe den Eindruck, dass im Abgang der Grüne Veltliner am stärksten zu den wahrgenommenen Aromaeindrücken (reife Ananas und Pfeffer) beiträgt. **17/20** (89/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 28.- bei Gerstl Weinsselektionen in der Schweiz.

Rosé 2017

Eine Assemblage aus Blaufränkisch, Syrah und Cabernet Franc.

(us): Im ersten Moment nach dem Einschenken liefert dieses Erzeugnis nicht viele Eindrücke. Das Bouquet ist dicht, aber gleichzeitig auch verschlossen. Etwas Würze und dunkle Frucht, viel mehr kann ich momentan nicht wahrnehmen. Dies ändert sich auch nach einigen Minuten im Glas nicht. Auch am Gaumen kompakt und nicht wirklich zugänglich. Momentan einfach verschlossen und in einer reduktiven Phase.

Der Wein aus der noch halb vollen Flasche konnte nach zwei Tagen nochmals verkostet werden. Nun zeigte sich dieser Rosé um einiges verändert. Im Bouquet waren verschiedene Eindrücke nun wahrnehmbar: Hibiskus-Blüten, ein Gemisch an roten und schwarzen Früchten ergänzt durch eine schöne, würzige Note. Am Gaumen hatte ich den Eindruck einer gewissen Fruchtsüsse, wobei der Wein trocken ausgebaut wurde. erinnerte mich an den Biss in eine saftige, reife Nektarine. Die Mitte fehlte noch, diese wird sich mit etwas Reifung in der Flasche aber sicher noch entwickeln. Im mittellangen, abgerundeten Abgang zeigten sich dunkle Früchte und eine leichte Würze. Kein Wein für die "typischen" Roseliebhaber, eher ein guter Speisebegleiter. Der harmonierte dann gut zu einem milden, roten Curry, wie ich es probiert habe. **16.5/20** (86/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 20.- bei Gerstl Weinselktionen in der Schweiz.



Blaufränkisch Samt & Seide 2015

100% Blaufränkisch.

(jfg+us): Was für eine verführerische Nase! Üppig, expressiv, harmonisch, mit feinen Düften reifer Kirschen und Johannisbeeren, dunklen Beeren, etwas Pflaumen sowie eine feine, nicht dominierende Gewürze, aber auch Blumen, feinen Röstaromen und mineralische Komponenten im Hintergrund. Dieses reintonige und frische Bouquet zeigt ausserdem eine schöne Tiefe. Dieser Wein, dessen Rebstöcke sich am Ried Spitzerberg befinden, lässt bereits erahnen, was auf dieser Lage möglich ist. Lebhafter und appetitlicher Antrunk. Der erste Schluck bereitet sogleich unglaublich viel Genuss. Junger, vollmundiger, saftiger, ja kräftiger Gaumen, ohne je fett oder mastig zu wirken, mit mittlerer Komplexität. Die Tannine werden sich mit der Zeit weiter verfeinern, die Säure stützt das Ganze, während die Mineralität sehr gut eingebunden ist. Die roten, leicht süsslichen Früchte und die spürbaren Brombeeren sind mit den anderen Elementen schön verwoben und ein knackiger, subtil würziger Abgang schliesst das Ganze ab, wobei ein gutes Entwicklungspotential vorhanden ist. Der Samt & Seide fand sehr viel Anklang bei allen Teilnehmern der Verkostung. **17.5-17.75/20** (91-92/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 24.- bei Gerstl Weinselktionen in der Schweiz.

Rote Erde 2015

Eine Assemblage aus 90% Merlot, 10% Cabernet Franc.

(jfg+us): Der Auftakt im Bouquet nach dem Einschenken ins Glas ist zunächst eher verhalten. Doch ganz klar ein Wein aus roter Erde und nach einer Weile und genügendem Schwenken temperamentvoll, dicht, tief, frisch, breit und nicht exzessiv komplex. Düfte nach Kirschen, Brombeeren, Johannisbeeren, Würze, darunter subtiler, roter Pfeffer, strömen aus dem Glas aus. Etwas Fruchtsüsse kommt auch zur Geltung. Das Holz ist wunderschön eingebunden und lässt sich nicht exzessiv wahrnehmen. Dafür lassen sich Veilchen erahnen, was darauf hindeutet, dass die Trauben nicht vollständig entrappt wurden. Dieser Wein braucht allerdings noch etwas Reife im Keller, bevor er all seine Vorzüge optimal zeigt.

Seidige und doch dichte Struktur im geschmackvollen, mittelgewichtigen Gaumen, wobei Reifezeit bis zum Stadium der optimalen Genussreife wie auch schon im Bouquet notwendig ist. Der Charakter des Merlots kommt gut zum Vorschein, während der Cabernet Franc die präzise, ja sogar etwas spitze Säure liefert. Frisch, ausgewogen, straff und spannend, die Tannine wirken etwas sehr reif, vielleicht extrahiert, werden auch Zeit beanspruchen, während die Mineralität wie ein Gerüst bildet. **17-17.5/20** (89-91/100). Die Teilnehmer der Verkostung waren sich dennoch nicht einig. Mir hat besonders gefallen, dass diese Assemblage einen anderen Charakter als das gezeigt hat, was man in Bordeaux oder im Tessin findet. Also ein spannendes Erzeugnis.

Dieser [Wein](#) kostet CHF 34.- bei Gerstl Weinselktionen in der Schweiz.

Sydhang 2015

100% Syrah. Die Rebstöcke sind 11 Jahre alt und die Parzelle befindet sich auf dem Ried Spitzerberg. (jfg+us): In der ersten Nase kommen Eindrücke eines Spaziergangs in einem orientalischen Gewürzmarkt in

den Sinn. Die vielen Eindrücke lassen sich gar nicht so schnell und einfach in Worte fassen. Dann zeigt sich ein offenes, intensives und sehr reifes Bouquet mit schwarzen Beeren, Tabak, Kaffee, animalischen Komponenten und schwarzer Pfeffer. Die Frucht ist im aktuellen Stadium eher verhalten



und im Hintergrund. Das Holz ist aktuell etwas dominant und dürfte sich erst in ein paar Jahren gut einbinden. Wirkt rundum etwas extrahiert, besitzt aber zugleich viel Charme. Die Reife bestätigt sich im frischen und ausgewogenen Gaumen. Filigrane, doch noch etwas ungeschliffene Tannine, stützende Säure, doch vollmundig und tänzerisch. Langanhaltender, mineralischer Abgang. Macht Spass und erinnert uns daran, dass auch ausserhalb des Rhone-Tals tolle Syrah-Weine produziert werden. Dennoch unbedingt warten. Braucht noch mehrere Jahre, um sein wahres Gesicht zu zeigen. **17.25-17.75/20/100** (90-92/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 35.- bei Gerstl Weinselktionen in der Schweiz.

Ried Spitzerberg 2015

100% Blaufränkisch.

(jfg+us): Barock in der Nase, tiefgründig, reintonig, frisch und präzis, charaktervoll, ja sogar rassig. Ein Blaufränkisch, wie man davon träumt, weit davon entfernt, auf der anderen Seite der Grenze Österreichs, sprich Ungarn, zu finden ist. Diese Nase bietet grossartige Düfte reifer Kirschen, schwarzen Johannisbeeren und weiterer, dunkler Beeren, aber auch von Eukalyptus (war es Minze?) sowie Pfeffer. Das Holz ist dezent eingebaut. Eines ist sicher und es gilt auch für den Gaumen, die Frucht ist genauso reif wie elegant. Dieser befindet sich allerdings noch im Babystadium. Zeigt trotzdem das unglaubliche Potential der Lage, welche die Sorte Blaufränkisch hier dank dem Geschick und der Erfahrung des Weingutes erreichen kann. Delikate, elegante, vollmundige, saftige und konzentrierte Struktur, sehr ansprechende Komplexität mit vielschichtigen und reintonigen Aromen. Die Tannine und die sehr gut eingebundene Säure spielen miteinander, feine, mineralische Komponenten wechseln sich mit blauen bis schwarze Früchte im finessenreichen, schier unendlichen Abgang ab. Ein Muss in jedem Keller. **18.25-18.5/20** (94-95/100).



Dorli Muhr in ihrem Weingarten in Carnuntum

©[Schloss Eisenstrasse](#)

Dieser [Wein](#) kostet CHF 85.- bei Gerstl Weinselktionen in der Schweiz.

Saudade

(jfg): Dirk van der Niepoort hat sich im Verlauf der Jahrzehnte einen beeindruckenden Ruf mit seinen Portweinen ergattert. Zusammen mit Dorli Muhr wollten sie beweisen, dass es auch ausserhalb vom Douro-Tal geht. Die Antwort heisst Saudade. Das Ergebnis überzeugt.

Sehr schöne dunkle rubinviolette Farbe. Erinnert bereits in der ersten Nase an einen guten Tawny. Es strömen feine Düfte nach Brombeeren, Pflaumen und saftigen, schwarzen Kirschen aus dem Glas aus. Im Hintergrund lassen sich Lakritze und feine Gewürze wahrnehmen. Vollmundiger, reintoniger und frischer Gaumen. Besitzt die Süsse der Vintage Portweine. Schöne, mittlere Komplexität mit schwarzen Früchten, darunter wieder schwarzen Kirschen und Brombeeren, aber auch, was vielleicht die Farbe der Etikette begründet, Veilchen. Feiner, überzeugender Abgang mit einer guten Mineralität. Ein Erzeugnis, welches die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber verdient. **17/20** (89/100).

Dieser [Wein](#) kostet CHF 32.- bei Gerstl Weinselktionen in der Schweiz.



Autor: Jean François Guyard
1. September 2018

Lektorat: Markus Janitzki

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.



Im Jahr 2008 organisierten Andreas Keller und Willi Klinger eine Konfrontation zwischen der Schweiz und Österreich. 2018 stellte Vinifera-Mundi die Weine von Dorli Muhr und Erzeugnisse aus dem Piemont und der Toskana gegenüber.