



Saudade

Ernte und Ausbau

Saudade ist ein portugiesisches Wort, das kaum zu übersetzen ist. Es ist ein Gemütszustand, der Sehnsucht, Melancholie, Heimweh und Fernweh beinhaltet. Es ist anerkannterweise eines der schönsten Wörter der Welt. Der Wein, für den dieser Name gewählt wurde, ist eine Hommage an Portugal und an seine berühmtesten Weine: die Ports.

Für Saudade ernten wir die Trauben extrem spät in hochreifem bis überreifem Zustand. Wir selektionieren dafür besonders hochliegende, steinige Blaufränkischparzellen. Die Trauben werden fustgestampft und mazerieren etwa fünf Tage lang im Bottich. Wenn die natürliche Gärung (wir verwenden keine Reinzuchtheffe, sondern ausschließliche autochthone Hefen) einsetzt, beobachteten wir die Entwicklung der Gärung. Wenn der Restzuckergehalt auf etwa 80 bis 100 g gesunken ist, werden die Trauben in einer kleinen Holzkorbpresse vorsichtig gepresst. Zum abfließenden Wein mischen wir sofort Weinbrand, den der oberösterreichische Top-Brenner Hans Reisetbauer aus unserem eigenen Weißwein hergestellt hat. Diese Zugabe von Weinbrand verhindert, dass die Hefen den noch restlichen Zucker im Wein weitervergären. Der Wein bleibt süß, gleichzeitig steigt der Alkohol auf ca 20 %.

Jahrgang 2017

Der Jahrgang 2017 war heiss und extrem trocken. Im Juli und August wurden immer wieder Temperaturen rund um 35 Grad gemessen. Trauben von hochgelegenen steinigen Parzellen wurden für den Saudade selektioniert und später gelesen, um die Konzentration von Geschmack und Süße auszureizen.



Basic Information

SORTEN Blaufränkisch 100%

ALKOHOL 20%

RESTZUCKER 50g

SÄURE 5g

FLASCHEN 2.000 / 0,5