

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 fussgestampft und mazerieren etwa fünf Tage lang im Bottich. Wenn die natürliche Gärung (wir verwenden keine Reinzuchtheffe, sondern ausschließliche autochthone Hefen) einsetzt, beobachten 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 %.

Die aktuelle Edition (gefüllt 20021) stammt ausschliesslich aus dem großen Jahrgang 2017. Dieser Wein zeigt seine Eleganz am besten, wenn er zu einem sehr gegensätzlichen Gericht serviert wird. Etwa zu Blauschimmelkäse, zu Desserts aus Bitterschokolade (ohne Zucker) oder zu Gerichten mit einer ordentlichen Chili-Schärfe. Jedenfalls sollte Saudade den Abschluss jedes großen [Festmenüs](#) bilden.



Informationen

SORTEN Blaufränkisch 100%

ALKOHOL 20%

RESTZUCKER 50g

SAEURE 5g

FLASCHEN 2.000 / 0,5l