Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

www.dorlimuhr.at
+43 (0) 664 180 40 39
dorli@dorlimuhr.at

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 Reinzuchthefe, 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 %.
Die aktuelle Edition wurde 2026 gefüllt.
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.



Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

www.dorlimuhr.at
+43 (0) 664 180 40 39
dorli@dorlimuhr.at

Informationen

SORTEN	Blaufränkisch 100%
ALKOHOL	19%
RESTZUCKER	50g
SAEURE	5g
FLASCHEN	2.000 / 0,5 l

Bewertungen

JAMES SUCKLING	94

Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

www.dorlimuhr.at
+43 (0) 664 180 40 39
dorli@dorlimuhr.at