Kirchengasse 24
2472 Prellenkirchen
Carnuntum, Österreich

WEINGUT
DORLI MUHR

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

Saudade 7 Jahre fassgereift

2017 war ein großer Jahrgang. Wir haben hochreife Blaufränkisch-Trauben fussgestampft und noch während der Gärung mit einem kristallklaren Weinbrand (den Hans Reisetbauer aus unserem Weisswein destilliert hat) vermengt. Das ist die Vorgangsweise, wie man Portwein produziert. Doch so darf er in Österreich natürlich nicht genannt werden, deswegen verwenden wir das Wort „Saudade“, ein positives Gefühl, das viel Emotion, Sehnsucht und Melancholie einschließt.
Dieser „Saudade“ ist ein ganz besonderer, denn er reifte 7 Jahre lang im Fass, bevor wir ihn im Dezember 2024 abfüllten. Und es wurden auch nur 400 Fläschchen. Jedes davon nummeriert.
Der Wein ist bernsteinfarben, hat ein fantastisches Aroma nach Kirschen und Zedernholz, ist moderat in der Süße (80 g) und im Alkohol (19 %). Er ist dicht und lang und verzaubernd.
Am besten schmeckt er ein bisschen gekühlt, in einem schlanken Glas gemeinsam mit gerösteten Mandeln und zu dunkler Schokolade mit Salzkristallen



Informationen

SORTEN	Blaufränkisch
ALKOHOL	19
RESTZUCKER	80
SAEURE	5,5
FLASCHEN	400 / 0,5