



# Wein BESCHREIBUNG

Der Fortified BF präsentiert sich in einem klaren, brillanten Granatrot, das in seinem Herzen nahezu schwarz erscheint. Am Glasrand entfaltet er bräunliche Nuancen, die durch violette Reflexe eine faszinierende Tiefe erhalten.

Die Nase wird von einem exquisiten Bouquet aus Kakao-Bohne, Valrhona-Schokolade und Macadamia-Nuss verwöhnt, eingebettet in ein üppiges Kirsch-Paradigma. Am Gaumen entfaltet sich eine weitere Ebene der Verführung mit saftiger Pflaume und einer Spur von Kurkuma, die eine überraschende, würzige Note einbringt. Gebratene Mandeln und die süße Frische der Nashi-Birne ergänzen das Geschmacksprofil, bevor es sich in einem Finale aus warmer Trinkschokolade, einer dezenten Salz-Bitter-Mandel-Komponente und der reifen Süße von Melone vollendet.

Dieser Wein ist eine Hommage an die Kunst der Portweinherstellung, bereichert um innovative Geschmacksnoten, die ihn zu einem unvergesslichen Erlebnis machen. Genießen Sie ihn als krönenden Abschluss eines feinen Dinners oder als Solo-Genuss, der die Sinne umspielt und den Alltag vergessen lässt.

JAHRGANG	2022
REBSORTE	100% Blaufränkisch
VINIFIZIERUNG	Vergärung im Edelstahl
AUSBAU	15 Monate im 225 l Barrique
BODEN	steiniger Lehm
FÜLLUNG	April 2024
TRINKBAR	ab sofort bis 2040
ALKOHOL	17,5 % vol
RESTZUCKER	80g/l Sulfittfrei
SERVIERTEMPERATUR	17°C
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria



FORTIFIED BF