



## Forticus Likörwein 2007

1994 versuchte sich das Schlossweingut Graf Hardegg als erster Betrieb in Österreich an der Herstellung eines aufgespritzten Süßweins. Der damalige Name Porticus wurde nach Protesten des „Instituto do Vinho do Porto“ in Forticus (fortifizieren = aufspritzen) geändert. Er ist für eine sehr lange Flaschenlagerung konzipiert und passt in seiner Art sehr gut zu Desserts mit Schokolade. Er wird nur in ausgezeichneten Rotweinjahre erzeugt.

**Herkunft:** Schafsutte, Untermarkersdorf

**Boden:** feinsandiger Ton mit hohem Kalkanteil

### VINIFIKATION

Die hochreifen und gesunden Merlot-Trauben wurden Ende Oktober geerntet, gerebelt und mit den Füßen getreten. Die anschließende Spontanvergärung im offenen Bottich erfolgte bei 30° C. Nach insgesamt 4 Tagen Maischekontakt wurde mit neutralem Weinbrand (77% vol) aus eigener Erzeugung abgestoppt. Danach erfolgte eine mehrjährige Lagerung in gebrauchten, neutralen Barriques, bevor er abgefüllt wurde.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Als Dessertwein zu Blauschimmelkäse sowie Desserts mit Nüssen und Äpfel. „Einziges Süßwein Österreichs, der zu Schokoladen-Desserts passt!“

**Alk:** 17% | **Säure:** 5,9 g/l | **Restzucker:** 83 g/l

**Empfohlene Trinktemperatur:** Am besten gekühlt (10-12°C);

Verwendung wie ein klassischer Portwein

**Trinkreife:** Mindestens bis 2030 (Erfahrungswerte gibt es noch nicht)

