Wohlfeine Weine

Aventuriens bester Weinhändler

Bosparanjer

Region:
Coverna I Belkramer Hügel - Horasreich

Beschreibung
Der Bosparanjer ist die höchste handwerkliche Form der aventurischen Kelterei: das Veredeln eines feinen Weines zu einer prickelnden Essenz feinster Qualität.

Mit größter Sorgfalt und nahezu zärtlichem Druck gepresst, geben die Trauben ihr aromatisches Geheimnis preis. Das Geheimnis des Bosparanjers liegt jedoch vor allem im Zeitpunkt der Traubenernte: Während die Weinernte in der Coverna erst im Boron beginnt, so findet die Schaumernte bereits Anfang Travia statt. Die so gewonnene spritzige Frische ist fast ausschließlich in der Coverna möglich, da trotz früher Ernte, das nahezu durchgehend sommerliche Klima über den Götterlauf hinweg die Aromenfülle sicherstellt.

Nach Abschluss der ersten Gärung versetzt eine neue Hefe den Wein in eine zweite ungestüme Verwandlung und bleibt von Hesinde bis zum übernächsten Firun in der fest verschlossenen Flasche. Nach vollendeter Zweitgärung kommt es zum sogenannten „Trubstreich“ und die Hefe wird aus dem entstandenen Schaumwein entfernt. Das ist der erste Tag, an dem der betörende Duft von Perainäpfeln und das zarte Aroma von frischem Zuckerbrot in der Luft liegt.

Trinkanlass
Neben seiner nahezu unvergleichlichen Fähigkeit jeden Dämmerungsabend in seine letzten geselligen Stunden zu geleiten, eignet sich der Bosparanjer für jedwede Feierlichkeit und große Anlässe. Sei es zum Traviabund, dem Herzensbund, dem Blutbund, dem Seelenbund oder sogar zum Bund aus Feuer und Erz. Da der Bosparanjer oft in Rahjas Tempeln als Gabe dargelegt wird, eignet er sich auch ideal, um auf einige der vielen Feiertage des Reiches anzustoßen.