

GRAHAM'S PORT 20 YEAR OLD TAWNY

Herkunft Vila Nova di Gaia, Portugal
Hersteller Graham's Port
Website www.grahams-port.com

Erlebnis

Bernsteinfarben. In der Nase ein ausgezeichnetes Bouquet von Nüssen und reifen Früchten, mit einer Orangenschalennote. Ausgezeichnete Balance dank der sorgfältigen langen Reifung im Fass. Im Gaumen, reichhaltig, leicht süß und geschmeidig mit langem, elegantem Abgang.

Erzeuger

Seit mehr als 180 Jahren ist GRAHAM'S als Portweinhersteller berühmt für die aussergewöhnliche Qualität und den unverkennbaren Charakter seiner Portweine. Im Jahre 1882 stellte die Familie Symington ihren ersten Portwein her, wandte sich dem Weinhandel zu und ist bis heute der Tradition von GRAHAM'S treu geblieben.

Anbaugebiet

Im Douro wird schon seit über 2000 Jahren Wein angebaut. Seit dem 18. Jahrhundert ist es für seinen hochwertigen Portwein weltbekannt. Diese lange Weinbautradition hat die Landschaft stark geprägt, dies zeigt sich vor allem in den unzähligen Terrassen die das Ufer des Flusses Douro säumen. Seit 2001 zählt es zu den UNESCO Weltkultur Erben.

Vinifikation

Wurde mit natürlicher Hefe bei 24°-28°C fermentiert. Sobald der Most die erwünschte Süsse erreicht hat (gewöhnlich innerhalb von 48 Stunden), wird er mit Weinbrand versetzt (80% Most / 20% Weinbrand). Anschließend reift er während durchschnittlich 20 Jahren in Eichenfässern in der Lodge in Nova de Gaia.

Empfehlung

Passt ausgezeichnet zu süßem Gebäck, wie Apfelkuchen mit Zimt, Nüssen oder gedörrten Früchten. Muss nicht dekantiert werden; der Wein ist trinkbereit bei Abfüllung, behält aber seine Qualität mit dem Flaschenalter. Leicht gekühlt geniessen.



Alkoholgehalt 20% vol.



Rebsorten

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, und Tinto Cao

Qualitäts-Klassifizierung

Denominação de Origem Controlada

Artikelnummer

8477
6 Flaschen à 75cl/Karton
456 Flaschen/Palette

EAN/Flasche 5010867410329

EAN/Karton 5010867401778

Varianten

6 Flaschen à 37.5cl