

# Vinoplevelser

## Crusted Port, 3/4 ltr.

W.&J. Graham & Co.



Crusted Port er en af Symington-familiens absolutte specialiteter. Vinen minder på mange måder om en Vintage Port, da den tappes ufiltreret og derfor vinder ved yderligere lagring på flaske. Den helt store forskel er, at Crusted Port, modsat Vintage Port, er sammen sat af flere årgange og herved fremstår som en helhed.

Skøn gammeldags vintageagtig port, der har fået sit navn efter det "depot", som man finder i bunden af flasken, og som er med til at give portvinen de helt specielle og vedholdende nuancer.

Indtil 1820 handlede Graham's med tekstilvarer. En kunde kunne dog ikke betale sin forfaldne veksel til firmaets afdeling i Porto, og man måtte derfor nødtvunget acceptere 27 piber (fade) portvin som betaling. Vinen blev dog solgt med så stor succes, at firmaet ligefrem blev opfordret til at gentage handelen. Grahams fik hurtigt opbygget et godt ry indenfor portvin, og i slutningen af det 19. århundrede var man ikke alene en af de største afskibere, men også en af de mest anerkendte.

I 1882 blev den unge skotte, Andrew James Symington, ansat, men efter et par år drog han videre ud i portvinens verden. Men - da Graham's i 1970 fik finansielle problemer og dermed behov for kapitalindsprøjtning, benyttede Symingtons børnebørn sig af lejligheden til at købe huset. I dag har Symington-familien en meget central position indenfor portvin, da de nu ejer en række af de bedste huse. Robert Parker havde da også følgende kommentar til Graham's: "The most consistent producer of great port in the post worldwar 2 era".

**Leverandør**  
W.&J. Graham & Co.

**Land**  
Portugal

**Område**  
Douro

**Type/Farve**  
Portvin

**Drue**  
Touriga Nacional  
Touriga Franca  
Tinta Roriz  
Tinta Barroca  
Tinta Amarela

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Porto

**Serveringsforslag**  
Oste - kraftige  
Desserter - svagt søde  
Desserter - meget søde  
Frukt og nødder

**Vinifikation**  
Druerne gennemgår gæring ved 24-28 grader og så snart mosten har opnået en tilfredsstillende druesødme (ofte indenfor 48 timer) bliver gæringen stoppet ved, at der tilsættes en 77% druesprit i forholdet 1 til 5. Efterfølgende lægges mosten på brugte egetræsfade i 3 år, før vinen tappes på flaske og frigives til salg.

**Smagekommentarer**  
Duften har toner af brombær, solbær, kirsebær, peber og lakrids. Smagen er fyldig, men med en vis syre og tannin, hvilket giver en intens men struktureret portvin.

**Alkohol**  
20,00%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN