

# Vinoplevelser

## Graham's LBV, 3/8 ltr.

W.&J. Graham & Co.



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. Graham's 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".

Late Bottled Vintage adskiller sig fra Vintage Port på to punkter. Dels fremstilles den i både deklarerede og ikke deklarerede årgange, dels gennemgår den 4-6 års lagring på egetræsfade, før den tappes på flaske. Dette giver en mere åben og imødekommende Port, og modsat Vintage Porten behøver den ikke yderligere lagring for at vise sit fulde potentiale.

**Leverandør**  
W.&J. Graham & Co.

**Land**  
Portugal

**Område**  
Douro

**Type/Farve**  
Portvin

**Dyrkning**  
Traditionel

**Serveringsforslag**  
Oste - kraftige  
Dessurter - svagt søde  
Dessurter - meget søde  
Frugt og nødder

**Vinifikation**  
Druerne gæres ved 24-28 grader, og så snart mosten har opnået en tilfredsstillende druesødme (ofte indenfor 48 timer), stoppes gæringen ved, at man tilsætter en 77% druesprit i forholdet 1-5. Efterfølgende lægges mosten på brugte egetræsfade i 4-6 år, før vinen tappes på flaske og frigives til salg.

**Smagekommentarer**  
Dyb farve med et let, mørkerødt skær. Duften er fyldt med mørke bær, grøntsager, tobak og sød lakrids. Smagen er elegant med en rig sødme fuld frugt, der afbalanceres af den fine syre.

**Alkohol**  
20,00%

**Protype**  
Kork



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

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN