

Vinoplevelser

2000 Graham's Vintage Port, 3/4 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. 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".

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
Oste - milde
Dessertes - svagt søde
Frugt og nødder

Vinifikation

Druerne håndplukkes på de gamle terrasser og bringes forsigtigt til vineriet, hvor ca. halvdelen presses efter de traditionelle forskrifter. Anden halvdel presses ved hjælp af en ny revolutionerende robot, som skaber et nænsomt og konsekvent pres. Druerne gæres ved 28-30 grader, og så snart mosten har opnået en tilfredsstillende druesødme (efter 48 timer), stoppes gæringen ved at tilsætte en 77% druesprit i forholdet 1-5. Mosten lægges på træfade i 18 måneder, hvor den udvikler sig yderligere.

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 sødmefuld frugt, der afbalanceres af den fine syre.

Alkohol

20,00%

Proptype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN