

Vinoplevelser

Graham's Fine Ruby 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".

Leverandør
W.&J. Graham & Co.

Land
Portugal

Område
Douro

Type/Farve
Portvin

Dyrkning
Traditionel

Serveringsforslag
Oste - kraftige
Dessertes - svagt søde
Dessertes - 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
Flot dybrød farve.
Indbydende duft af bl.a. rosiner og vanille.
Smagen af tørrede frugter er velafbalanceret og lang.

Alkohol
19,00%

Proptype
Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN