

# Vinoplevelser

## Graham's 10 Years Old Tawny - UDEN TUBE

W.&J. Graham & Co.



Graham's 10 Years Old Tawny –portvin i verdensklasse til tilbudspris!

I hundredvis af år har portugisiske Graham's været garant for at producere de måske bedste portvine i verden. Den anerkendte amerikanske vinguru Robert Parker er da også ret entydig i sin ros af Graham's, som han kalder 'den mest konsistente producent af fantastisk portvin siden Anden Verdenskrig'.

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. Portvinen blev dog solgt med så stor succes, at firmaet ligefrem blev opfordret til at gentage handelen. Graham's fik hurtigt opbygget et godt ry inden for portvin, og i slutningen af det 19. århundrede var man ikke alene en af de største afskibere, men også en af de mest anerkendte portvinsproducenter i hele verden. I 1882 blev den unge skotte Andrew James Symington ansat, men efter et par år drog han videre ud i portvinsverden. Men da Graham's i 1970 fik finansielle problemer og behov for en kapitalindsprøjtning, benyttede Symingtons børnebørn sig af lejligheden til at købe portvinshuset. I dag har Symington-familien en meget central position inden for portvin, da de nu ejer en række af de bedste huse.

De fine ord om Graham's er ikke tomme. Graham's 10 Years Old Tawny er intet mindre end en fantastisk portvin. Og så er den oven i købet på tilbud. Portvinen leverer varen med en flot mahognifarve med røde reflekser. Sæt næsen til glasset, og du vil opleve en skøn, skøn duft, der har det hele, en portvin i verdensklasse skal have; tørrede rosiner/figner, blommer, chokolade, ristede nødder, karamel og brun farin. De fleste af duftnoterne går også igen i smag og eftersmag, som nærmest virker uendelig.

MasterBlender Charles Symington kan sit kram, når han sammenstykker sine lagrede portvine. Han udvælger nøje portvine ud fra de mange hundrede fade, hvor portvinen har lagret i gennemsnit 10 år.

Det lyder måske let, men det er en kunst at udvælge fade og blende, for at ramme den kvalitet og stil, som er Graham's signatur.

Som dessertvin er det svært at forestille sig meget bedre, og den går lige så godt til svigermors drømmekage som til de fine petit fours, du har købt hos bageren. Elsker du til ost? Så er portvinen måske endnu mere oplagt. Milde oste, kraftige oste. Rochefort eller Manchego. Graham's 10 Years Old Tawny er oplagt som dessertvin. Ikke mindst som julegave, fødselsdagsgave, til ham eller til hende. Faktisk bare til alle, som sætter pris på de store smagsoplevelser, der gemmer sig i denne store portvin. Og så gør det jo ikke noget, at den er på tilbud...

### Leverandør

W.&J. Graham & Co.

### Land

Portugal

### Område

Douro

### Type/Farve

Portvin

### Fadlagring

10 år

### Dyrkning

Traditionel

### Riedel glas

Port

### Serveringsforslag

Oste - kraftige  
Oste - milde  
Desserter - svagt søde  
Frugt og nødder

### Vinifikation

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

### Smagekommentarer

Flot mahognifarve med røde reflekser. Skøn, skøn duft, der har det hele; tørrede rosiner/figner, blommer, chokolade, ristede nødder, karamel og brun farin. De fleste af duftnoterne går også igen i smag/eftersmag, som nærmest virker uendelig. Uden tube.

### Alkohol

20,00%

### Protype

Kork



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829



VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN