

Graham's - 20y - Tawny - 20% - 75cl

Old Tawny Port reift lange in Eichenfässern und verändert während dieser Zeit nach und nach seine Farbe.

Die Angabe auf dem Flaschenetikett bezieht sich dabei auf das Durchschnittsalter des darin enthaltenen Tawny Ports. Im Falle des Graham's Tawny 20 könnte dies also z.B. zu gleichen Teilen 10 und 30 jähriger Port sein.

Natürlich sind die Assemblagen wesentlich komplexer als das, um diese wundervollen Kompositionen zu erhalten. Einfach wunderbar empfiehlt sich Port z.B. zu einer Käseplatte.

Aroma:

komplexes Bouquet von nussigem Charakter (Mandeln) und köstlicher reifer Frucht mit Anklängen von Orangenschale

Geschmack:

reichhaltig, süss und weich. Perfekt balanciert

Nachklang:

langen und denkwürdigen Abgang.



Alk. Vol.: 20.0 %

Grösse: 75 cl

Land / Region: Portugal

Herstellerinfos: Portwein Graham's

Artikel-Nr: 340094

Die Erfolgsgeschichte von Graham's begann im Jahre 1890 mit dem Kauf der Quinta dos Malvedos, die bis heute das wichtigste Bezugsgebiet der Trauben für die Portweine des Hauses darstellt. Hier, an den sanft geschwungenen bis steil aufragenden Hängen des Douro-Tals findet unter gelegentlichem Einbezug der Trauben benachbarter Quintas die Produktion der Weine statt. Das heisse, trockene Mikroklima und der Schieferboden wirken sich in diesem besonderen Ökosystem auf die Eigenschaften der portugiesischen Traubensorten aus, welche zum grossen Teil auf historischen Steinmauerterrassen heranwachsen. Trotz der manchmal unwirtlich erscheinenden Bedingungen findet keine Bewässerung der Reben statt. Die Ernten sind deshalb nicht immer gesichert, und nur durchschnittlich 35% der Ernte sind gut genug, um potentiell zu Vintage Ports weiter verarbeitet zu werden.