



Portwein

## Grahams Port 10 years old 20°

CHF 34.90

 75cl

 20%

 Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinta Cão

AN 069670

### Degustationsnotiz

Leicht rotbraun, mit einem angenehm duftenden Geruch nach getrockneten Orangenschalen. Auf dem Gaumen intensiver Nussgeschmack harmonisch ausgeglichen mit frischen reifen Früchten, köstlich lang im Abgang.

### Herstellung

Wurde mit natürlicher Hefe bei 24°-28°C fermentiert. Sobald der Most die erwünschte Süsse erreicht hat (gewöhnlich innerhalb von 48 Stunden), wird er mit Weinbrand versetzt (80% Most / 20% Weinbrand). Anschließend reift er während durchschnittlich 10 Jahren in Eichenfässern.

### Produzent

Als die Gebrüder William und John Graham Anfangs des 18. Jahrhunderts ihre Firma in Porto gründeten, wollten sie eigentlich in den Textilhandel einsteigen. Dies taten die Brüder auch, doch als sie 1820 27 Fässer Portwein als Zahlungsmittel eines Schuldners akzeptierten beschlossen sie, ihre Energie in den Aufbau eines Portweinhandels zu stecken. Zu dieser Zeit florierte der Markt und die Handelsbeziehungen nach Grossbritannien und Indien und es entstand eine grosse Nachfrage nach Port und Brandy. Aus diesem Grund zog es auch viele junge, aufstrebende Geschäftsmänner aus dem Vereinigten Königreich nach Portugal und Spanien. So auch der junge Andrew James Symington (1863–1939) der 1882 auswanderte um bei den Gebrüdern Graham mit Portwein zu handeln. Symington machte sich später selbstständig, später kaufte seine Firma Graham's auf und heute gehört sie zu den weltweit bedeutendsten Portwein-Produzenten der Welt.