VON SALIS



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 Brüder William und John Graham Anfang des 18. Jahrhunderts ihre Firma in Porto gründeten, hatten sie ursprünglich den Plan, in den Textilhandel einzusteigen. Dies setzten sie auch in die Tat um, 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 sorgten für eine grosse Nachfrage nach Port und Brandy. Aus diesem Grund zog es viele junge, aufstrebende Geschäftsleute aus dem Vereinigten Königreich nach Portugal und Spanien. So auch den jungen Andrew James Symington, der 1882 auswanderte, um bei den Gebrüdern Graham im Portweingeschäft zu arbeiten. Symington machte sich später selbstständig, kaufte schliesslich die Firma Graham's auf, und heute gehört sie zu den weltweit bedeutendsten Portweinproduzenten.