DRINKS.

Graham's Tawny 10 Years 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701370
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro-Tal
Abfüller	Graham's Port Lodge, Rua do Agro 141, 4400-281 Vila Nova de Gaia, Portugal
Marke	Graham's
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur und leicht gekühlt, am besten zusammen mit süssem Gebäck
Degustationsnotiz	duftet nach diversen Nüssen mit einem Hauch von Honig und Feigen. Am Gaumen mit reifen Früchten. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	aus Trauben aus dem portugiesischen Douro-Tal gewonnen
Ehrungen	Decanter World Wine Awards: 2x Gold und 3x SilberInternational Wine & Spirit Competition: 1x Gold und



	2x SilberInternational Wine Challenge: 7x Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

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.
Der Tawny Port 10 Years ist kein Jahrgangswein, bietet jedoch mit seinem Altersstatement eine gelungene Einführung in die Welt der gealterten Portwein Blends. Gemäss seiner geruhsamen Eichenfass-Lagerung in der küstennahen Ortschaft Vila Nova de Gaia lassen sich bei der Degustation nussige und fruchtige Aromen mit einem Hauch von Feigen und Honig ausmachen.