

GRAHAM'S Port Blend N° 5, White / Symington Family Estate

Herkunft:	Douro / Portugal
Spezifikation:	Weisser Portwein – filtriert – ohne Altersangabe
Traubensorten:	Malvasia Fina, Moscatel Galego (Muscat Blanc); Handlese.
Produktion:	Kleine, limitierte Auflage von ca. 6'000 Flaschen, nur für eine begrenzte Zeit erhältlich!
Lagerfähigkeit:	Keine weitere Reifung in der Flasche – trinkfertig. Im Keller bei 10 - 14° Celsius stehend lagern. Einmal geöffnet, im Kühlschrank für eine gewisse Zeit lagerfähig.
Grösse / Vol.:	75 cl / 19%



Degustation

Die Reben, aus denen der Portwein hergestellt wird, werden in den Bergen im Landesinneren von Porto angebaut, in einer Region namens Douro. Douro ist die älteste abgegrenzte Weinregion der Welt, ein UNESCO-Weltkulturerbe und die weltweit größte Bergweinregion. Aufgrund der steilen Gebirgslandschaften ist die Region eine der anspruchsvollsten für den Weinanbau.

Diese Terrassen machen eine Mechanisierung nahezu unmöglich, sodass alle Trauben von Hand gepflückt werden. Sommertemperaturen von über 40 °C, unglaublich geringe Niederschläge und gut durchlässige Böden führen dazu, dass Portweinreben zu den niedrigsten Erträgen der Welt mit hochkonzentrierten Früchten gehören.

Die Symingtons sind eine Familie britischer und portugiesischer Herkunft, die seit 1882 in Portugal lebt und arbeitet. Heute sind sie die weltweit führenden Produzenten von Premium-Portwein. Der Betrieb wird derzeit in der 4. und 5. Generation geführt. Die Familie ist der führende Weinbergbesitzer im Douro-Tal mit 26 Quintas auf über 2'250 Hektar, von denen über 1'000 mit Weinreben bepflanzt sind.

Der leitende Önologe von Graham's Port, Charles Symington, hat zwei erstklassige portugiesische weiße Rebsorten ausgewählt - den frischen Malvasia Fina und den aromatischen Moscatel Gallego, um diese neue Mischung herzustellen. Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Mengen (Chargen) kalt vergoren.

Graham's Blend No. 5 wird 3 Monate nach der Lese in Flaschen abgefüllt, um maximale Frische zu erhalten, und sollte jung getrunken werden. Der Wein ist mitteltrocken, bewusst so konzipiert, dass er sich gut mit Tonic vermischt und gleichzeitig ein hervorragendes eigenständiges Getränk ist. Aufgrund der Mikroproduktion von Graham's Blend No. 5 (weniger als 6000 Flaschen) und der Beliebtheit von Premium-Port in Großbritannien ist Blend No. 5 nur für eine begrenzte Zeit erhältlich.

Ausschanktemperatur: 8 – 12° C

Unser Tipp: *Geniessen Sie 50 ml Graham's Blend N° 5, White, aufgefüllt mit Ihrem Lieblings-Tonic und viel Eis, garniert mit Zitrone und Minze!*