



## **DOP Tawny Reserve Jockey Club Port Burmester**

Burmester staat al een lange tijd bekend om zijn Port- en Douro Doc-wijnen. Het begon allemaal in Londen in 1750, toen Henry Burmester samenwerkte met John Nash om Burmester, Nash & Co. te creëren. Vanuit Vila Nova de Gaia begonnen ze Port Wines te exporteren naar Europa.

Burmester staat bekend om zijn Britse roots, met een uitstekende kwaliteit van zijn Port- en DOC Douro-wijnen die in meer dan 30 landen verkocht worden. De wijnen eren hun terroir en geven het merk een van zijn onderscheidende eigenschappen, elegantie.

In de loop der jaren ging het bedrijf van generatie op generatie totdat in 1834 Johann Wilhelm Burmester (JWB), een directe afstammeling van de oprichtende partner, Henry Burmester, van boord ging in Porto zonder zich voor te stellen dat hij de oprichter zou worden van een nieuwe dynastie, die beroemd zou worden in de stad. Grote beslissingen toonden karakter en moed.

De kelders van Burmester bevinden zich naast de Luiz I-brug (ontworpen door Theophile Seyrig, voormalig partner van de Eiffel) in Porto. Als je voor het gebouw staat kun je de geuren van de portwijn al ruiken. Binnen vind je de wijnwinkel, proeflokaal en rondleidingen door een pakhuis vol geschiedenis en onontdekte hoekjes.

De individualiteit en het karakter van Burmester zijn de universele principes die de portwijnen definiëren en inspireren.

De visie van Burmester is om karaktervolle ervaringen te bieden op elk moment van het leven - persoonlijk en professioneel. Karakter is het universele principe van de wijnen en de levensstijl van Burmester.

Appellatie: DOP Porto

Regio: Douro

Druivenrassen: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barocca

Inhoud: 75cl

Wijnstijl: finesserijk - subtiel

Aroma: Hij geurt verfijnd naar rozijntjes, gedroogde rode & zwarte vruchten, caramel en gebrande noten.

Smaak: De smaak is zacht en complex met een rijke afdronk die perfect in balans is en waar bij de terugkerende fruittonen en zelfs een licht pepertje terug te vinden is.

Serveren bij: Wanneer gekoeld als aperitief, Zeer mooi bij chocolade desserts, desserts op basis van rood fruit en kazen.