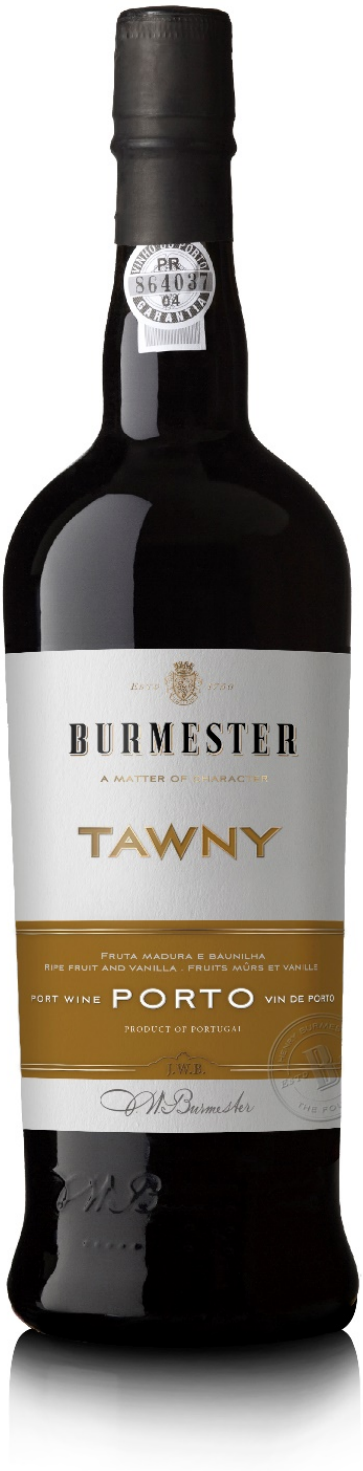

Porto Burmester Tawny

Wat bepaalt de geschiedenis van Burmester? Zijn karakter. De geschiedenis van Burmester wordt samengevat door vastberadenheid en authenticiteit die grenzen en eeuwen overstijgen. Burmester staat al heel lang bekend om zijn portwijnen en DOC Douro wijnen. Het begon allemaal in Londen in 1750, toen Henry Burmester samen met John Nash het bedrijf Burmester, Nash & Co oprichtte. Zij begonnen met de export van portwijn uit Vila Nova de Gaia naar Europa. Het bedrijf ging over van de ene generatie op de andere tot 1834, toen Johann Wilhelm Burmester (J. W. B.), een directe afstammeling van de oprichter Henry Burmester, in Porto aankwam, onbewust van het feit dat hij een beroemde nieuwe familiedynastie zou beginnen. Zijn grote beslissingen getuigden van karakter en moed. Begonnen als bediende in een bedrijf met schulden, werd hij directeur en kocht vervolgens het bedrijf met alle rechten en plichten. Helaas werd J.W. Burmester in 1885 door een golf overvallen toen hij naar het woelige tij op het strand van Cadouços in Foz do Douro keek. Zijn kinderen namen het bedrijf over. Na alle politieke en economische instabiliteit houdt J.W. Burmester vol en begint in 1992 met de productie van DOC Douro Wine en wordt al snel goed geaccepteerd door de markt. Gedurende de lange jaren van zijn bestaan ging Burmester van het ene succes naar het andere en bewees het zijn karakter en vastberadenheid. Henry Burmester en John Nash smeedden het pad van het merk, J. W. Burmester en zijn nakomelingen verstevigden het karakter en het doel ervan.

Vinification

De wijngaarden liggen langs de hellingen op horizontale niveaus en, meer recentelijk, zijn ze geplant langs de lijnen van de grootste hellingen, de zogenaamde "Vinha ao Alto" (verticaal geplante wijnstokken). De druiven worden op het optimale moment met de hand geplukt, ontsteeld, gekneusd en omgezet in wijn via een zorgvuldig maceratieproces om hun kleur, tannines en aroma's te extraheren, versterkt door constant te roeren tijdens de gisting. Dit vindt plaats in roestvrijstalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur (tussen 28-30°C) totdat de juiste mate van zoetheid (baumé) is bereikt. Op dit punt wordt druivenbrandewijn toegevoegd om de uiteindelijke distillatiewijn te creëren. Gemaakt door wijnen van verschillende oogsten te mengen, met verschillende niveaus van rijping in roestvrij staal en hout voor een minimum van 3 jaar, is het resultaat een rijke en aromatische wijn, met het perfecte niveau van zoetheid.

Smaakimpressie

Een levendige goudbruine kleur. In de neus zijn de aroma's van rijp fruit overvloedig aanwezig, met aantrekkelijke tonen van vanille. In de mond is hij heerlijk fris met een uitgesproken fruitig karakter. Fluweelzacht, rond en opmerkelijk innemend.

Categorie

		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	19.50	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Burmester

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Appelatie
PORTO

Druiven
Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz

Domein

Bodem
Schist
Graniet
Zandsteen

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Foodpairing
Camembert kaas
Gedroogd fruit
Caramel dessert
Gekarameliseerde walnoten
Brie
Tiramisu
Hazelnoten meringue