

Burmester Tawny 10 years

De familienaam 'Burmester' komt van het Duitse woord „Burgmeester" (Burgemeester) - aangezien de familie uit het kleine stadje Moelln in Noord-Duitsland kwam. In 1730 richtten Henry Burmester en John Nash een graanhandel op in Londen onder de naam Burmester & Nash. In 1750 verhuisde het bedrijf naar Vila Nova de Gaia en begonnen zij met het verschepen van Port naar de Britse Eilanden en de rest van Europa. In Londen was het bedrijf zeer actief. De commerciële en financiële activiteiten van defamilie Burmester werden zeer gewaardeerd in London. Zo is de meest bekende straat in de wijk Wimbledon de 'Burmester Road'.

Vinification

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 karnen tijdens de gisting. Dit gebeurt in vaten (lagares) 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 verkrijgen. Een wijn van hoge kwaliteit, gemaakt door wijnen van verschillende oogsten te mengen om de verschillende sensorische kwaliteiten te verkrijgen die typisch zijn voor deze gerijpte tawny portwijnen. Deze wijnen hebben elk gedurende verschillende periodes in eiken vaten gerijpt, waarbij de gemiddelde leeftijd van alle wijnen in de blend de leeftijd op het etiket bepaalt. De resulterende blend brengt de kenmerken van de houtrijping tot uitdrukking.

Smaakimpressie

Een intens gouden kleur, met een amberkleurige rand. Complex in de neus, met overheersende aroma's van gedroogd fruit, amandel en hazelnoot gecombineerd met tonen van honing en vanille. Een verfijnd gehemelte, met grote zachtheid, elegantie en intensiteit. Een ronde, volle wijn die zich ontwikkelt tot een rijke en intens frisse afdronk.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	20.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Burmester

Klimaat
Atlantisch
Gematigd zeeklimaat

Appelatie
PORTO

Druiven
Touriga Nacional
Tinta Roriz
Tinta Barroca
Tino Cão
Touriga Franca

Domein

Bodem
Schist
Zandsteen
Graniet

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Foodpairing
Chocolade
Vers fruit
Rode en wilde vruchten
Sterke kazen
Foie-gras