

Warre's, King's Tawny, Douro

Douro

Den portugisiske vinregion Douro følger, som navnet antyder, Dourofloden, der skærer sig igennem det nordlige Portugal. Den er præget af verdens måske mest stejle vinterrasser, anlagt for flere hundrede år siden. Skifer og granit præger jordbunden, og mellem vinmarkerne står pittoreske appelsintræer, oliven, fyr og korkeg. Douro-regionen står for nogle af de absolut bedste og mest komplekse portugisiske bordvine, men det er naturligvis først og fremmest for portvinene, at området er kendt.

Warre's

Warre's blev grundlagt i 1670 som den første britiske portvinsproducent og siden da, har firmaet været pioner og markedsleder indenfor portvin. Man etablerede som de første egne vinkældre i Villa Nova de Gaia, som et tydeligt bevis for, at Warre-familien tidligt erkendte lagringens betydning for kvaliteten af god portvin. Warre's ejes i dag af Symington-familien, der har beskæftiget sig med portvinshandel uafbrudt gennem 13 generationer. Den daglige ledelse fra Winemaker til øverste direktør varetages af familien, og ingen anden familie ejer så mange "Premium"-vinmarker i Douro-dalen. Warre's er eneste portvinshus, der kan skrive "Kongelig Hofleverandør" på etiketten.

Vinen

Tawny Port er betegnelsen for en portvinstype med en længere lagring end Ruby og sammenstukket af vine fra flere forskellige årgange. Den længere lagring giver vinen en lysere farve end Ruby, den er gyldenbrun med en nærmest læderbrun nuance, og det engelske ord for Tawny betyder også gyldenbrun. Den har bløde og forfinede aromaer, og i smagen er den heller ikke så kraftig som en Ruby. Selve gæringen har strakt sig over 48 timer udelukkende ved hjælp af de naturlige forekomne gærceller, og gæringen er stoppet ved en tilsætning af 77 % ren druealkohol i forholdet én til fire. Den efterfølgende lagring på egetræsfade har fundet sted i Vila Nova de Gaia og lagringstiden har strakt sig over tre år på egetræsfade. Ungdommelige og frugtagtige aromaer med en fin afbalanceret blødhed, som er opnået gennem lagringen. Let og delikat med søde smagsnuancer af rosiner og karameller efterfulgt af en lang eftersmag.

Navn:	Warre er familienavnet på firmaets stifter.
Vinifikation:	Gæring stoppet efter 48 timer ved tilsætning af 77 % druealkohol. Lagret udelukkende på egetræsfade.
Smagenoter:	Frugtagtige aromaer med en fin afbalanceret blødhed. Let og delikat med søde smagsnuancer af rosiner og karameller efterfulgt af en lang eftersmag.
Anbefales til:	Dessert, Ost



Fakta

Årgang

Varenr.: 1012595

Område: Portugal, Douro Douro

Drue: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz & Tinto Cão.

Alkohol: 19 %

Potentiale: Nydes nu.

Kategori: Frugtrig og fyldig

Web: www.warre.com