Burmester porto 20y wood aged Tawny 0.75l

» Vína



Kód produktu	L0055397

Červené fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz a Tinto Cao vypěstovaných na vinicích portugalské vinařské oblasti v povodí řeky Douro - sladké

Burmester 20 y. o. Tawny Port je portské víno, které vzniká smícháním vín zrajících v dubových sudech po dobu průměrně 20 let. Víno zraje v malých dubových sudech (300 litrů) s přístupem vzduchu. Tawny portská vína jsou obecně sladká a často se podávají jako dezertní vína, ale mohou také doprovázet hlavní chody. Jejich typická chuť zahrnuje ořechové tóny, které jsou výsledkem dlouhodobého zrání v dřevěných sudech.

Burmester 20 y. o. je portské víno s jemnou žlutou barvou a dlouhým okrovým okrajem. Vůně je bohatá a komplexní, s tóny dřeva, sušeného ovoce, rozinek a medu. Chuť je plná a koncentrovaná, s dlouhým a sametovým závěrem.

Toto portské víno je vyráběno z tradičních odrůd hroznů z oblasti Douro. Hrozny jsou ručně sbírány, odstopkovány, rozdrceny a fermentovány za kontrolované teploty mezi 28–30 °C. Po dosažení požadované sladkosti je přidán vinný destilát k vytvoření fortifikovaného vína. Výsledná směs zraje v dubových sudech, přičemž průměrné stáří vín ve směsi je 20 let.

Víno je ideální pro oslavy a zvláštní příležitosti, a skvěle se hodí ke karamelovým dezertům, sýrům typu chèvre, čokoládovým dezertům, sušenému ovoci nebo foie gras.

20 leté s buketem dřeva, sušeného ovoce, dřeva a medu.

Dostupnost na hlavním skladě:	3 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Burmester porto 20y wood aged Tawny 0.75l

Popis

Tradiční portská vína typu tawny z vybraných typů keřů a hroznů. Vyvážená vína s rovnováhou mezi svěžím a bujným mládím a klidným váženým stářím. Barva se mění stářím od sytě cihlově červené u 10 letého k tmavě okrové až jemně nahnědlé u 40 letého. V roce 1730 Henry Burmester a John Nash založili v Londýně společnou firmu Burmester a Nesh. Později se firma přestěhovala do Vila Nova de Gaia a v roce 1750 začali vyvážet portská vína na Britské ostrovy a do Evropy. Toto partnerství trvalo do konce století. Pak H. Burmester junior založil se svými syny Frederikem a Edvardem novou firmu. Ti ale neměli přímé potomky, a tak v roce 1834 se rodina domluvila se svým vzdáleným příbuzným z Hamburku, Johana Wilhema Burmester na spojení jejich firem. Ten v roce 1880 změnil jméno firmy na J.W. Burmester, které známe do dneška. Na konci 20. století rodina Amorim koupila firmu J.W.Burmester. Rodinu Amorim můžeme dohledat až do 13. století ve Španělsku. Od roku 1870 slaví rodina Amorim obchodní úspěchy. Tehdy založila společnost na prodej korku pro výrobce vína ve Vila Nova de Gaia. Rodina Amorim vždycky snila podnikat s vínem. Více než 10 let zvažovali několik možností spolupráce a nakonec vybrali vinařství Burmester, pro svou mimořádnou kvalitu vín. Rodina Amorim pochopila, že podnikání v oblasti pěstování a výroby vín potřebuje mnoho trpělivosti a píle. Amorim je silný rodinný podnik, který se v dnešní „globální" době a obchodě důrazně zaměřuje na kvalitu a tradici.

Hlavní parametry

Značka	Burmester
Druh	portugalské víno z povodí řeky Douro & Porto
Detail	červené Portské víno typu Tawny s oříškovým charakterem
Barva	červená
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Oblast & obec	Porto & povodí řeky Douro
Zrání	20 let, v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente