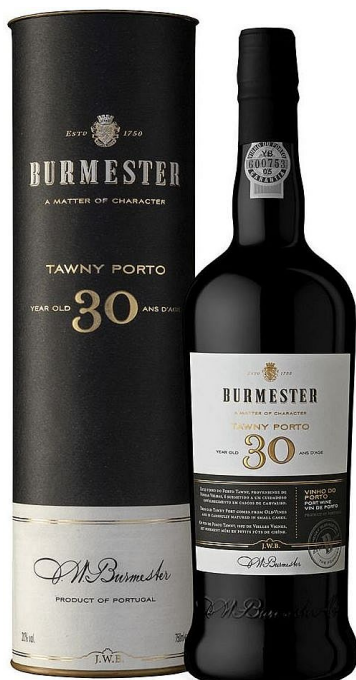


Burmester porto 30y wood aged Tawny 0.75l

» Vína



BURMESTER

Kód produktu

L0055398

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 Tawny 30 y. o. Tawny Port je portské víno, které vzniká smícháním vín zrajících v dubových sudech po dobu průměrně 30 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 30 je tradiční portské víno tupu tawny z vybraných typů keřů a hroznů. Vyvážené víno s rovnováhou mezi svěžím a bujným mládím a klidným váženým stářím.

Burmester Tawny 30leté portské víno je vysoce ceněné portské víno s hlubokou hnědou barvou a nazelenalým okrajem. Jeho komplexní a intenzivní aroma zahrnuje převládající tóny sušeného ovoce a koření, doplněné jemným nádechem vanilky. Na patře je koncentrované, hedvábné a poutavé, s bezchybnou strukturou, výrazným charakterem a dlouhým závěrem.

Ideální k sušenému ovoci, crème brûlée, jablečnému koláči, sýrům Chèvre, paštikám, foie gras a dezertům s karamellem či čokoládou.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Burmester porto 30y wood aged Tawny 0.75l

» Vína

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 péle. 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
Produkce	limitovaná edice
Původ	Porto & povodí řeky Douro, Portugalsko
Barva	červená
Oblast & obec	Porto
Odrůda	Tempranillo, Touriga
Přívlastek	v sudech vyzrálé Tawny Porto & Porto Wood Aged
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Výroba	zrání v menších dubových sudech, pro rozvoj chutí a vůní, jako jsou ořechy, sušené ovoce, karamel a koření.
Zrání	30 roků, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrodné víno rékové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Burmester, Largo Dom Luís I 1, 4400-111 Vila Nova de Gaia, Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.