

COSSART GORDON BUAL 5 YEARS OLD MADEIRA

PORTUGAL, MADEIRA

Blød og lækker

Klar ravfarvet i glasset med gylden kant. En herlig afstemt duft af vanilje, tørret frugt og karamel. Smagen er medium fyldig med en god sødme. Her er noter af ristede nødder i fin balance med citrustoner og en god sødme i eftersmagen.

Serves til tørrede oste, frugtdesserter eller kager. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør	● — ● — ● — ● — ●	Sød
FYLDE	Let	● — ● — ● — ● — ●	Kraftig

Fremstilling

Bual-duen stammer fra Portugal. Den producerer store klaser med kraftigt skind. Den vokser og trives bedst mellem 100 og 300 meter over havets overflade. Cossart Gordon 5 Years Old Bual har en medium sødme, fordi gæringen er stoppet efter 3 dage. Selve lagringen foregår efter det traditionelle "Canteiro" system, hvor fadene først opbevares oppe under loftet ved høj varme. Sidenhen overflyttes vinen til de lavere etager inden endelig aftapning efter 5 år på egetræsfade. Alle fade til vinen er amerikanske.

Om Producenten

Øen Madeira ligger ud for Portugals kyst og er ikke mere end 732 km² med 400 hektar vinmarker. Klimaet er naturligvis præget af kraftig blæst fra havet. Vinmarkerne er anlagt i det bjergrige terræn på små terrasser og jordbunden er præget af vulkansk jord med meget basalt.

Cossart Gordon & Co blev etableret i 1745 og er det ældste vinfirma på Madeira. Francis Newton sejlede fra Skotland og ankom til Madeira den 12. september 1745, hvor han grundlagde firmaet. Madeira fremstilles ved, at druemosten påbegynder en normal gæringsproces, som stoppes ved at tilsætte 96% alkohol. Alt efter hvornår denne fortificering sker, får man afgjort hvor sød vinen skal være.



FinansBureauet

