

COSSART GORDON OLD BUAL 15 YEARS OLD MEDIUM RICH

PORTUGAL, MADEIRA



Sød og lækker

Klar ravfarvet i glasset med gyldne strejf. En herlig afstemt duft af tørret frugt som figner og nødder og varme toner af træ med et strejf af vanilje. Smagen er fyldt med modne frugter og har en god sødme. Eftersmagen er ligeledes fyldig og vedvarende.

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

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

Fremstilling

Bual-druen stammer fra Portugal. Den producerer store klaser med kraftigt skind. Den vokser og trives bedst mellem 100 og 300 meter over havets overflade. Mosten gærer med naturligt gær ved en kontrolleret temperatur mellem 24°C og 26°C i rustfrie stålitanke. Efter 3 dage, når mosten har opnået den ønskede sødme, tilsættes alkohol, hvorved gæringen stoppes. 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 15 år på amerikanske egetræsfade.

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.