

OSBORNE VINEDOS DE MALPICA WHITE 2018



Producent	Osborne
Land	Spanien
Område	Castilla la Mancha
Årgang	2018
Druetype(r)	Verdejo
Lagring	3 år
Alkohol	12.0%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Buffet



Fjerkræ, kylling



Middelhavsretter

KUN
69,00

SMAGSVARIANTER



Friske æbler



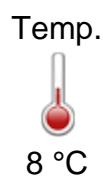
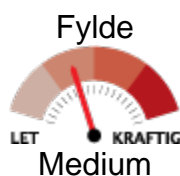
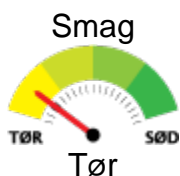
Grapefrugt



Pære

OPSKRIFTER

EGENSKABER



OSBORNE VINEDOS DE MALPICA WHITE 2018

BESKRIVELSE

Spansk, sprød og frisk

En hvidvin fra spanske Osborne, der er lavet på Verdejo, der er Spaniens hvide signaturdrue.

Den lokale spanske Verdejo-drue, der ikke må forveksles med den portugisiske Verdelho-drue, har meget tynde skaller og ilter nemt.

For bedst at bevare aromaen og sprødheden i druerne, høster vinhuset Osborne derfor om natten.

Maceration ved lave temperaturer. Der anvendes derefter tørre, når druerne presses. Fermentering ved 14 grader. Altsammen for at få alle druernes smagsnuancer med i vinen.

I glasset er vinen strågul med grønne strejf.

Denne vin fra Castilla La Mancha er en sprød og frisk hvidvin med en fin og klar smag. God fylde og megen smag.

Noter af urter og hvide frugter som pære, æble og grape. Eftersmag er dejlig frugtlig og frisk. Og karakteristisk for Verdejo-drue er også en anelse bitter.

Meget nem at drikke og holde af. En dejlig alsidig hvidvin til buffet og lette retter, gerne inspireret af Middelhavets køkkener.

OSBORNE VINEDOS DE MALPICA WHITE 2018

PRODUCENTEN

Bodegas Osborne

- Den med tyren.

Den sorte Osborne-tyr er logoet for den familieejede virksomhed. Det startede som en for sin tid innovativ reklame i 1956 og logoet er med tiden blevet et ikonisk og kulturelt symbol for både Osborne, reklamehistorien og Spanien.

Bodegas Osborne kan mønstre over 200 års erfaring, hvilket gør dem til et af verdens ældste familieejede virksomheder, der sidder bredt på føde- og drikkevarebranchen.

Historien om det spanske vinhus går helt tilbage til slutningen af det 18. århundrede, helt præcis i 1772, da en ung engelsk mand ved navn Thomas Osborne Mann ankommer til Cádiz i Sydspanien med en entreprenør i maven.

Det er Thomas Osbornes ønske at ernære sig som vinkøbmand, og han starter derfor en lille forretning i byen Puerto de Santa María. Senere grundlægger han også sin egen vingård i den andalusiske havneby, der ligger ud til Atlanterhavet lige nord for Cádiz.

Osborne har med tiden vokset sig meget stor og nyder stor international anerkendelse. Omkring 80% af virksomheden er stadig i Osborne-familiens eje og de mere end 300 aktionærer er det i både sjette og syvende generation.

Virksomheden sælger føde- og drikkevarer, der er fremstillet i Spanien og Portugal. De primære drikkevarer er sherry, portvin og vin fra Rioja og Toledo.

Hvor Bodegas Osborne oprindeligt forsynede Storbritannien med sherry, er virksomheden i dag markedsførende producent af brandy. Osbornes berømmelse i den royale verden er veldokumenteret.

Således kan man eksempelvis finde dokumenter, der viser at Windsor-slottet i 1845 bestilte to tønder sherry til den kongelige familie, Vinterpaladset i St. Petersborg skulle have tre tønder Sherry i 1856, hvor den belgiske konge skulle have en række vine.