

OSBORNE PORTO VINTAGE 2003 PORT 2003



Producent	Osborne
Land	 Portugal
Område	Porto
Årgang	2003
Druetype(r)	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Lagring	20 år
Alkohol	20.0%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Dessert



Mørk chokolade



Frisk frugt - især jordbær

SMAGSVARIANTER



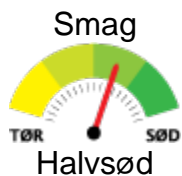
Kraftige vilde bær



Modne skovbær

OPSKRIFTER

EGENSKABER



OSBORNE PORTO VINTAGE 2003 PORT 2003

BESKRIVELSE

Laves ikke hvert år

Osborne - "den med tyren" - er også vinhuset bag en serie portvine. Her en Vintage 2003-portvin, der kun fremstilles i helt særlige år.

Et harmonisk blanding på de lokale druer Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Francesa og Touriga Nacional, som vokser på Douro dalens stejle skråninger ved Vilanova de Gaia.

Lagret 2 år på traditionelle 550-liters portvinsfade kaldet "pipes".

Dyb, koncentreret rød farve i glasset. Krydret med elegante noter af skovbær.

Osborne Vintage 2003 har en dejlig frugtig eftersmag, god struktur og modne tanniner.

Perfekt til den engelske Stilton-ost, Roquefort eller Gorgonzola.

Dejlig til jordbær, hindbær og mørk chokolade.

Vi anbefaler, at du dekanterer portvinen inden servering.

OSBORNE PORTO VINTAGE 2003 PORT 2003

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.