


OSBORNE PORTO 20 ÅRS TAWNY PORT Uden årgang



Producent	Osborne
Land	 Portugal
Område	Porto
Årgang	Uden årgang
Druetype(r)	Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz
Lagring	10 år
Alkohol	20.0%
Volume	75 cl.

PASSER GODT TIL



Nydes alene



Kage



Modne oste

SMAGSVARIANTER



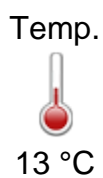
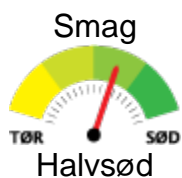
Hasselnød



Honning

OPSKRIFTER

EGENSKABER



OSBORNE PORTO 20 ÅRS TAWNY PORT Uden årgang

BESKRIVELSE

20 års ventetid værd

Osborne - "den med tyren" - er også vinhuset bag en serie portvine. Her en 20 års portvin.

Osborne Tawny er en harmonisk blanding på de lokale druer Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Francesa og Touriga Nacional, som vokser på Dourodalens stejle skråninger ved Vilanova de Gaia.

Lagret 20 år på traditionelle 550-liters portvinsfade kaldet "pipes". Og bestemt værd at vente 20 år på.

Lys ravfarve i med gyldne strejf i glasset.

Krydret med overdådige noter af honning og hasselnødder.

Osborne 20 års Port er koncentreret i smagen. Portvinen har god syre, let sødme og en meget lang eftersmag.

Let afkølet er Osborne 20 års Port skøn at nyde alene efter en god middag eller som et lille glas for sig selv.

Fremragende til desserter som creme brûlée og mandeltærte og til faste salte oste som Parmesan og Manchego.

Vi anbefaler, at du dekanterer portvinen inden servering.

OSBORNE PORTO 20 ÅRS TAWNY PORT Uden årgang

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.