

Tawny, Krohn, Douro

Krohn

Huset blev grundlagt i 1865 af nordmanden Theodor Wiese, der havde solgt klipfisk til portugiserne, og hans fætter Dankert Krohn, som han lokkede med til Porto. Dankert Krohn blev i Portugal, mens Theodor tog tilbage til Norge i 1875 og herfra solgte Portvinen til stadig flere nordeuropæiske markeder. Kort efter Krohns død i 1906 kom Edmundo Carneiro ind i firmaet og overtog i 30'erne ejerskabet. I 2013 blev huset solgt til Flatgate Partnership, som ejer en række af de bedste huse. Krohn har været mest kendt for deres Tawny vine i særklasse.

Douro

I 1678 var England i handelskrig med Frankrig, hvorfor man søgte efter kvalitetsvin i Portugal. Englænderne bevægede sig ind i landet omkring floden Douro i det nordlige Portugal, hvor de fandt god vin. For at stabilisere vinen til den lange hjemrejse, tilsatte man en neutral brændevin, aquadente. Senere har man holdt sig til en kort gæring, for at beholde et højt sukkerniveau.

Vinen

Den har en fin balance mellem modenhed og bæragtig frugt. Fyldig, med behersket sødme.

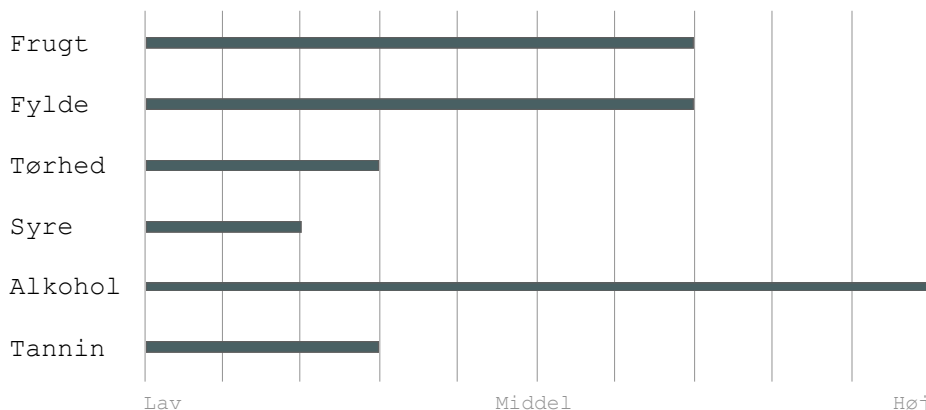
Primære aromaer: Rosiner, svesker, tørret figner, blommer og kandiseret appelsin.

Mad forslag: Anbefales til moden ost eller fyldige chokolade domineret desserter.

Servering: Serveres ved cirka 10° i universalglas. Kan holde sig god i køleskabet 6 uger eller længere, efter åbning.



Smagsprofil



Hedvin



NV



Douro
Portugal



Touriga Nacional
Touriga Franca
Tinta Barroca
Tinta Roriz