

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Graham's Tawny Port
<b>Prijs</b>	€10.70
<b>Land/streek</b>	Portugal, Porto
<b>Aroma's</b>	Tawny Port wordt langer in contact gebracht met hout dan Ruby port. Hierdoor ontstaat de rood/bruine kleur. Tawny betekent tanig, wat een verfstof is die van eikenschors wordt gemaakt. De Tawny Port moet minimaal drie jaar op houten vaten rijpen en is lastig om te maken, vanwege de verschillende druiven die in de wijn zitten. Druiven uit verschillende oogstjaren worden gebruikt en moeten allen op elkaar afgestemd zijn zodat de smaken goed op elkaar aanvullen. Door dit proces is de Tawny Port een uiterst complexe port. Tawny Port is zachter van smaak dan de Ruby port en bevat tonen van noten, hout, karamel en vijgen. Graham's Fine Tawny is lichter van kleur en structuur dan de Graham's Ruby Port. De jonge wijn heeft voor drie jaar in eiken houten vaten gerijpt waardoor de wijn in contact komt met zuurstof. Dit zorgt ervoor dat de rijke, fruitige smaak van een jonge port behouden blijft. Bij een temperatuur van 10 tot 14 graden komt Graham's Tawny Port het beste tot zijn recht.

