

10 års Tawny Port
Krohn



ERIKSORENSENVIN.DK

DYB OG ELEGANT

10 års Tawny med stor kompleksitet og typisk aroma og smag af fadlagret port med masser af nødder og karamel. Krohn 10 års er en specialitet. I teorien skal en 10-årig i snit være lagret i 10 år, men faktisk er vinen en type, der skal smagsgodkendes af myndighederne før eksport. Krohn lagrer faktisk sin mindst 10 år. Nydes kælder-kold til desserter, gerne med chokolade, grillede hasselnødder. Også perfekt til oste som brie og camembert. Vinen bevarer sin rige bouquet og lange smag længe: 3-4 uger eller endnu længere ved opbevaring i køleskab.

FAKTA

Område: Duoro, Portugal

Druesort(er): Touriga Nacional/Touriga Franca/Tinto Roriz m. fl.

Alk%: 20,00

Lagring: Eg

Lukning: Kork

Vindyrkning: Traditionel

KROHN

Krohn er nok det historisk set største kvalitetsaftryk, nordmænd har haft indenfor vin. Huset blev grundlagt i 1865 af Theodor Wiese, og hans fætter Dankert Krohn, som han lokkede med til Porto. Kort efter Krohns død i 1906 kom Edmundo Carneiro ind i firmaet og overtog i 30'erne alle aktier, så huset siden har været rent portugisisk i familiens eje, indtil Flatgate Partnership (Taylor, Croft, Fonseca) overtog i 2013. Krohn har været mest kendt for deres tawny vine i særklasse. Krohn er heldigvis, som de øvrige Flatgate-huse, stadig en selvstændig producent med sin egen identitet.

I 2013 blev huset overtaget af Taylor, som fører huset videre efter samme idealer.
