

COSSART GORDON MALMSEY 10 YEARS OLD

PORTUGAL, MADEIRA



Fyldig og sød

Mørk, gyldenbrun i glasset gylden kant. En kompleks duft af tørret frugt, karamel og krydderier strømmer op af glasset. Smagen er sød og fyldig med lag af fyldige frugter, lidt citrusskal og krydderier. Eftersmagen er vedvarende og forførende.

Den perfekte ledsager til især frugt, kager, desserter med chokolade og oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Vinen er lavet på Malmsey-drue, som er dyrket på vinmarker, der ligger mellem 150 og 200 meter over havets overflade. Cossart Gordon Malmsey 10 Years Old har en fin sødme. Gæringen stoppes efter to dage, hvor alkoholen bliver tilsat. Selve lagringen foregår efter det traditionelle "Canteiro" system, hvor fadene først opbevares oppe under loftet ved høj varme. Sidenhen overflyttes vinen til de lavere etager. Inden aftapning omhældes og filtreres vinen for at fjerne eventuelle urenheder og gærrester. Efter i alt 10 år på egetræsfade aftappes vinen.

Om Producenten

Øen Madeira ligger ud for Portugals kyst og er ikke mere end 732 km² med 400 hektar vinmarker. Klimaet er naturligvis præget af kraftig blæst fra havet. Vinmarkerne er anlagt i det bjergrige terræn på små terrasser og jordbunden er præget af vulkansk jord med meget basalt.

Cossart Gordon & Co blev etableret i 1745 og er det ældste vinfirma på Madeira. Francis Newton sejlede fra Skotland og ankom til Madeira den 12. september 1745, hvor han grundlagde firmaet. Madeira fremstilles ved, at druemosten påbegynder en normal gæringsproces, som stoppes ved at tilsætte 96% alkohol. Alt efter hvornår denne fortificering sker, får man afgjort hvor sød vinen skal være.