

**GRAHAM`S**  
**Vintage Port Graham`s**  
**DOC Portugal**



Jahrgang:	2007
Inhalt:	37.5 cl
Produzent:	<b>Graham`s</b>
Traubensorten:	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz (Tempranillo)
Alkoholgehalt:	20.00% Vol.
Ausschenktemperatur:	14-16°
Bewertung:	Parker 97

Die Trauben für diesen Vintage Port, stammen aus Lagen von vier Quintas, welche heute im Besitz der Symington-Familie sind. Basis und Eckpfeiler bildet dabei die Quinta dos Malvedos, die 1890 von der Familie Graham gekauft wurde. Wunderbares Nasenbild mit ausladenden Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen, Dörr-Pflaumen und reifen Feigen, unterlegt mit Noten von Lakritz, Mokka, asiatischen Gewürzen und etwas Weihrauch. Auch am Gaumen dunkle, saftige Frucht zeigend, mit toller Balance von opulenter Extrakt Süsse, charaktervollen Gewürz-Tönen und animierender Säure Struktur.

### **Empfehlung**

---

Passt hervorragend zu "Queijo da Serra", Stilton oder anderen Blauschimmelkäsesorten und zu Eierdesserts wie "Pão de Ló" (portugiesischer Biskuitkuchen).