| | |
|---|---|
| **Naam** | Vintage 1982 |
| **Artikelnummer** | 5724 |
| **Type** | port |
| **Land** | Portugal |
| **Regio** | Porto |
| **Producent** | Borges |
| **Druivenras(sen)** | Touriga nacional, Touriga francesca, Tinta roriz, Tinta barroca, Tinta cão, Tinta francisca |
| **Optimaal op dronk** | > 50 jaar |
| **Serveertemperatuur** | 14 - 16 °C |
| **Verpakkingseenheid** | 6 |
| **Wijnstijl** | Versterkt zoet - zwart fruit, specerijen, complex |
| **Proefnotitie** | Diep donkerrode kleur, complex aroma van rood en zwart fruit verweven met specerijen. Fruitrijke smaak. Mooie zoetsappige afdronk. Het bijzondere karakter van vintage port vereist voorafgaand aan het drinken een zorgvuldige behandeling. De fles dient voor het openen minstens 24 uur rechtop te hebben gestaan om zeker te zijn dat het depot op de bodem van de fles is neergeslagen. Decanteren circa 5-7 uur voor consumptie. Vanwege het relatief lage tanninegehalte van vintage port oxideert deze relatief snel. In de praktijk betekent dit dat vintage port binnen 48 uur gedronken dient te worden, waarna de kwaliteit merkbaar minder wordt. Omdat vintage port zeer lang bewaard kan worden, kan het voorkomen dat de kurk in zeer slechte kwaliteit verkeert. Om toch de port goed open te kunnen maken is er een methode ontwikkeld met behulp van een zogenaamde porttang. De tang wordt verhit totdat deze roodgloeiend is. Vervolgens wordt de tang enige tijd om de hals (onder de kurk) geklemd om deze hals vervolgens te koelen met een zeer koude natte doek. |
| **Wijn en gerecht** | Chocolade, pikante harde of blauwschimmelkazen |