

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
BLEND N°5



BLEND N°5 PERFEKT SERVIERT
GRAHAM'S Blend N°5 & TONIC

*50 ml Graham's Blend N°5
auf Eis in einen Tumbler geben
mit Ihrem Lieblings-Tonic Water
auffüllen und
mit Zitrone oder Kumquats
und Minze garnieren*



DIE DNA DES BLEND N°5

GRAHAM'S BLEND N°5 – EIN WHITE PORT, DER EXTRA FÜRS MIXEN ERDACHT WURDE.

Blend N°5 ist ein völlig neuartiger White Port, der erste Portwein, der speziell für Barkeeper zum Mixen entwickelt wurde. Blend N°5 ist frecher, frischer, knackiger und aromatischer als jeder andere White Port.

EIN AROMATISCHER BLEND

Während die meisten White Ports aus mehreren weißen Rebsorten erzeugt werden, besteht der Blend N°5 vornehmlich aus zwei portugiesischen Rebsorten: Malvasia Fina sorgt für die Frische, der Moscatel Galego für eine reichhaltige Aromatik.

MEDIUM-DRY

Die längere Gärung bei niedrigen Temperaturen verleiht dem Blend N°5 eine zusätzliche „Herbheit“ (dazu weniger Kalorien!).

DER BLEND

Blend N°5, der Premium White Port, unverkennbar aus dem Traditionshaus Graham's, aber doch EINZIGARTIG! Blend N°5 ist der erste Wein von Graham's, der zunächst exklusiv über die Premium Gastronomie eingeführt wurde, der nun einigen wenigen ausgewählten Fachhandelsgeschäften zugänglich gemacht wird, die seinem Premium-Charakter gerecht werden.

HANDWERKLICHE HERSTELLUNG

Alle Trauben werden von Hand gelesen.

NIEDRIGER ALKOHOLGEHALT

White Port hat einen Alkoholgehalt von 19% vol. - niedriger als die meisten Spirituosen.

HERSTELLUNG DES GRAHAM'S N°5 BLEND

Der Blend N°5 wird aus zwei portugiesischen Rebsorten erzeugt: der frischen Malvasia Fina und der aromatischen Moscatel Galego, die aus hoch gelegenen Weinbergen stammen. Diese verleihen unserem Blend ein fruchtiges Geschmacksprofil, am Gaumen mit einer perfekten Balance und Frische, die vorzüglich zu Tonic Water passt.

GÄRUNG - VERSTÄRKUNG - ABFÜLLUNG

Nach der schonenden Ganztraubenpressung wird der Wein in kleinen Gebinden kühl vergoren. Die Gärung erfolgt spontan. Mithilfe der Kaltvergärung werden die primären Fruchtaromen betont.

Sobald der erforderliche Zuckergehalt erreicht ist, wird neutraler Weinbrand (77% Vol.) hinzugefügt. Dies stoppt die Gärung, und der Alkoholgehalt steigt auf 19%.

Nach drei Monaten Reife wird der Wein abgefüllt, um eine maximale Frische zu bewahren. Der Wein ist medium-dry und wurde absichtlich so kreiert, dass er sich gut mit Tonic mixen lässt, aber auch für sich getrunken - z.B. „on the rocks“ - einen Hochgenuss bietet.

WHITE PORT
MEIO-SECO

Wm & J. Graham & Co.

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT
BLEND N°5



EIN UNABHÄNGIGES FAMILIENGEFÜHRTES TRADITIONSWEINGUT

SYMINGTON FAMILY ESTATES

Die britische-portugiesische Familie Symington lebt und arbeitet seit 1882 in Portugal. Heute wird das Weingut von der vierten und fünften Generation geleitet und ist weltweit führend bei der Erzeugung von Premium-Port. Die Familie besitzt zudem die größten Rebflächen des Douro-Tals: es sind 26 Güter (Quintas) auf 2.255 ha, davon sind 1.024 ha. ausschließlich dem Weinbau vorbehalten.

GRAHAM'S PORT - VON HÄNDLERN ZU ERZEUGERN

Wurde 1820 von den schottischen Brüdern William & John Graham gegründet. Nachdem sie 27 Fässer Port zur Tilgung von Schulden erhielten, waren sie so begeistert, dass sie nicht mehr Textilien sondern Port verfrachteten und damit Handel trieben. 1890 waren sie die ersten Portweinhändler, die Weinberge im Douro-Tal erwarben. Noch im gleichen Jahr ließen sie in Porto ihre berühmte Lodge errichten, die heute noch in Betrieb ist und in der 3.000 Eichenfässer Port lagern. 1970 wurde Graham's von der Familie Symington übernommen, die aus dem altherwürdigen Portweinhaus eine der weltweit führenden Premiummarken im Portwein-Bereich machte.

WHITE PORT
MEIO-SECO

Wm & J. Graham & Co.