

2006 Burmester Colheita

Burmester



Burmester - topkvalitet fra et af Portugals ældste portvinshuse

Burmester blev grundlagt i 1730 i London og begyndte at eksportere portvin til Europa fra Vila Nova de Gaia i 1750 og er således et af de ældste portvinshuse. I dag er Burmester specialiseret i portvine af tawny typen i topkvalitet, med Colheita (vintage dateret tawny) som deres helt store speciale. Burmester har altid stået for traditionel portvinsfremstilling, men eksperimenterer også med moderne produktionsmetoder. I 2005 blev Burmester en del af Sogevinus Fine Wines, som har som sit mål være den førende aktør inden for portvin og bordvin i Portugal. Koncernen ejer i dag 5 forskellige portvinshuse, hvoraf Burmester kvalitetsmæssigt er spydspidsen. Ejerskabet af netop disse 5 portvinshuse gør Sogevinus Fine Wines til markedsleder inden for Tawny-typen, en position som man via nye investeringer vil søge at udbygge.

Unikke vinmarkbesiddelser og historiske kældre

Burmester har markeret sig som kvalitetspioner i Porto i mange år og det hæderkronede hus besidder flere af de bedste vinmarker langs Duoro- floden. Herfra høster de exceptionelle druer, som Burmester får det fulde potentiale ud af. Vinene lagres i de enorme, historiske kældre i Villa Nova de Gaia, hvor der er plads til 3.000.000 liter portvin. Burmester er endvidere et af de meget få portvinshuse, der har lagrer (om end meget begrænsede) af meget gamle Colheita-vine tilbage til 1800 tallet.

Burmester blev grundlagt i 1750 og er således et af de ældste portvinshuse. Burmester har altid stået for traditionel portvinsfremstilling, men eksperimenterer også med moderne produktionsmetoder. I 2005 blev Burmester en del af Sogevinus Fine Wines, som har som sit mål være en førende aktør inden for portvin og bordvin. Koncernen ejer i dag 5 forskellige portvinshuse, hvoraf Burmester kvalitetsmæssigt er spydspidsen. Ejerskabet af netop disse 5 portvinshuse gør Sogevinus Fine Wines til markedsledende inden for Tawny-typen, en position som man via nye investeringer vil søge at udbygge.

Portvin kan overordnet set opdeles i 2 typer; ruby og tawny. **Ruby**-typen, som også inkluderer vintage og late bottled vintage, tilbringer for portvin relativt kort tid på fad. Efter aftapning på flasken er ruby og late bottled vintage drikkeklar, mens vintage udvikler sig ved flaskelagring og har et langt lagringspotentiale. Ruby, som betyder rød, er opkaldt efter typens farve, som dog for late bottled vintage og vintage snarere er violet, når vinene er unge. **Tawny**-typen, som også inkluderer almindelig tawny, tawny med alderbetegnelse - 10, 20, 30 eller 40 år og Colheita, betegnes også som fadlagret port, idet den ligger på fad indtil den skal bruges. Hvor Tawny er en blanding af flere forskellige årgange, er **Colheita** en årgangstawny som kun laves i de bedste år. En Colheita lagrer minimum 7 år på fad og bærer altid 2 årstal, høstår og tappeår. Tawny, som betyder læder, er opkaldt efter den brungyldne farve, som portvinen får af den lange fadlagring. Smagsmæssigt er portvin af tawny-typen karakteriseret ved