

COSSART GORDON MALMSEY 5 YEARS OLD MADEIRA

PORTUGAL, MADEIRA



Sød, fyldig med god balance

Mørk, gyldenbrun i glasset med den karakteristiske Madeiraduft af rosiner, karamel og nødder. Smagen er fyldig og honningagtig med en kompleks eftersmag og smukt afbalanceret syre.

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-druer, som er dyrket på vinmarker, der ligger mellem 150 og 200 meter over havets overflade. Cossart Gordon Malmsey 5 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 5 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.



VinAvisen