



"Intens smag af valnødder og brændt appelsinskal. Meget vinøs med en livlig syre og en smag, som bare bliver hængende. Herlig vin, som man bliver ved med at have lyst til mere af. Perfekt til nødderne, tørrede frugter og hårde oste."

Vinjournalist Morten Iversen

Vin: 10 Years Old Boal Reserve
 Producent: H.M. Borges
 Drue: Boal
 Alkohol: 19%



Vinificering og modning

Efter at have gennemgået den traditionelle vinifikationsproces, lagres vinen på boal-druen i 10 år, hvor lagringen dels modner og dels bidrager med vigtige aromatiske komponenter.

Smag

Boal er ikke blot navnet på druen men også en ledetråd til vinens stil og sødmegrad. Boal antyder en fyldig og halvsød vin. Borges 10 Years Old Boal Reserve har en intens duft med nødder, tørrede figer og dadler med moscovado-sukker og flødekaramel lidt mere i baggrunden. Smagen har kraft og fylde, hvor sødmen balanceres meget fint af den brankede, 'grønne' syre, som er et resultat af den specielle vinifikation. Denne balance gør vinen særdeles drikbar.

Nydes til

Gastronomisk er dette en meget velegnet ostepartner, især når det drejer sig om de mere lagrede, hårde ostetyper; gerne med højt fedtindhold.

Serveringstemperatur

13°C

Vinens 'voldsomme' fødsel har rustet den til at kunne holde sig i mindst et par uger efter åbning. Ved længere opbevaring i åben tilstand tilrådes det, at man opbevarer den så koldt som muligt, hvorved nedbrydningsprocessen i vinen forhales mest muligt.

(Indeholder sulfitter)

