

**Fonseca 20 Years Old Tawny - ett vin som förenar det bästa av två portvinsvärldar**  
Världens två bästa viner när det kommer till hållbarhet i öppnad flaska är Madeira och Tawny Port. Att det är viner som dessutom är fenomenala till såväl dessert som ost gör ju knappast saken sämre. När det kommer till tawny, portvinet som får sin mognad genom lång lagring på fat, har det precis lanserats en personlig favorit på Systembolaget - Fonseca 20 Years Old - och det är ett vin som förenar det bästa av två portvinsvärldar!

Tawny av bättre snitt kategoriseras in i åldersbenämningar som 10 Years Old, 20 Years Old och så vidare. Till skillnad från Vintage Port-vinet så får tawny sin mognad på fat fram tills buteljering och det skänker vinerna, beroende på ålder sina alldeles unika karaktärsdrag. Min favorit är 20-åringen från de främsta husen för dessa viner lyckas bevara en strimma av det rödfruktiga i vinerna samtidigt som utvecklingen mot det nötiga och oxiderade pockar på alltmer uppmärksamhet. Det bästa från två portvinsvärldar helt enkelt och detta gör Fonseca med vinmakare David Guimaraens så förbaskat bra rent ut sagt.



### **Niklas intryck av Fonseca 20 Years Old Tawny**

Varför den 20-åriga tawnyen från toppar som Fonseca är min favorit blir jag direkt varse om när vinet återigen är i mitt glas. Trots att åldern alltmer påkallar din uppmärksamhet i form av valnötiga nyanser,

piptobak, torkade frukter, kryddiga toner som kommer genom lång tid på fat och pomerans så finns det också röd frukt kvar som ger vinet energi i såväl doft som smak. Körsbär inte minst och det gör 20-åringen så oerhört mångfacetterad och vital. I smaken finns också samma känsla där en strimma av rödbäringa toner tillsammans med silkiga tanniner gifter sig med de nötiga inslagen, tobaken och de oxiderade tonerna. Rikt i sin sötma men aldrig påträngande utan hela tiden med fräschören i centrum vilket också bekräftas i det långa kryddiga avslutet som lämnar en med en superb krämig intensitet. Viner som detta är något av det godaste jag vet!

### **93 p**

En tawny av detta högklassiga snitt håller fantastiskt bra i öppnat tillstånd. Se bara till att försluta flaskan väl. Då den redan utsatts under många år för oxidering och evaporering så är vinet inte känsligt för rumstemperatur utan förvara det stående i skafferiet eller annan mörk plats. Däremot vinner det mycket på att kylas innan servering så servera i vitvinsglas vid 10-12 C. Hårdostar med tydliga saltkristaller är en personlig favorit men vinet gör sig otroligt väl även till bärdesserter och hanterar exempelvis färska jordgubbar mästerligt. Och kom ihåg; tawny port är lika gott året runt.

Fonseca's 20-åriga tawny har precis lanserats på Systembolaget och finns i 130 butiker. Till övriga beställer du det utan extra kostnad. En flaska (750 ml, 20%) kostar 479 kronor och har artikelnummer 92017.

***Till Fonseca HÄR >***