



Pernod Ricard Sweden

Portvin

Grådask Tawny Port

Grådask har funnits sedan mitten av 1800-talet, då det var ett av de bästa portvinerna i vinhandlare J. D. Grönstedts sortiment. På den tiden såldes det under namnet Very Old Superior Red Portwine, men blev snart döpt till Grådask i folkmun. När namnet Grådask registrerades 1906 hade det redan varit i bruk i 50 år. Historierna om hur namnet kom till är flera.

Färg

Tegelfärgad

Doft

Stor, frisk, eldig med inslag av torkad frukt, vanilj, nötter och läder.

Smak

Sött, medelfylligt med balanserad fruktsyra och smak av torkad frukt, nötter, mandlar och vanilj.

Passar till

Fungerar utmärkt till grönmögelost, desserter med apelsin, mandel eller nötter, samt till både ren choklad och chokladdesserter.

Land

Portugal

Region

Porto

Alkoholhalt

20%



ART. NR	8089
VOLYM	750 ml
PRIS	175 SEK

Det sägs till exempel att en av Grönstedts anställda myntade namnet eftersom han tyckte att etiketten var så trist. Det berättas också att det krångliga namnet Very Old Superior Red Portwine gjorde att folk hellre bad att få köpa vinet med den grådaskiga etiketten. Ytterligare en historia berättar att grådask var en benämning på de vanligt förekommande portvinsförfalskningarna under 1800-talet. Om detta stämmer måste Grönstedt haft ett speciellt sinne för humor eftersom han gav namnet åt sitt finaste portvin. Grådask tappades i Sverige fram till 1996, men tappas i dag i portvinets hemstad, Vila Nova de Gaia, i Portugal.

Grådask är en tawny port, vilket innebär att vinet fått en längre lagring på ekfat. Ett glas tawny är en klassisk avslutning på en god middag.

Grådask Tawny Port på Systembolaget