

# Moscatel Kingsman Century Edition 1919

Portugal / Terras do Sado

José Maria da Fonseca er en familiebedrift med nesten 200 års historie, likevel holder de et høyt tempo med innovasjon i fokus. Her gjelder filosofien om konstant utvikling, investering i forskning og produksjon, og en kombinasjon mellom moderne teknikk og tradisjonell kunnskap. José Maria da Fonseca har produsert vin siden 1834 og er dermed det eldste og mest prestisjefylte vinhus i Portugal. I tillegg til vanlig bordvin (Periquita fra 1850) produserer også huset søte Moscatel de Setúbal-viner (fra 1849). Vinhuset eies og drives av Soares Franco-familien, og det er idag 8. generasjon som styrer firmaet.

Et begrenset opplag på 500 flasker ble laget i samarbeid med Matthew Vaughn og MARV for å feire den verdensomspennende kinoutgivelsen av The King's Man-filmen.

Denne vinen er en skatt blant portugisiske viner og José Maria da Fonseca er en av de mest anerkjente og eldste produsentene av Moscatel Setubal.

I over 100 år har 575 liter av denne årgangen Moscatel Setubal lagret på brukte eikefat i José Maria da FONSECAS kjeller, Adega dos Teares Velhos, i Azeitão. Nå føler Fonseca at tiden er inne for å dele denne svært sjeldne vinen med verden.

97 pts - Wine Enthusiast 96 pts - Robert Parker The Wine Advocate

19,5 pts - Magazine Vinho Grandes Escolhas



Høyoppløselig bilde

<b>Type</b>	Dessertvin
<b>Klassifikasjon</b>	D.O.C. MOSCATEL DE SETÚBAL
<b>Produsent</b>	J. M. da Fonseca
<b>Druetyper</b>	100% Moscatel de Setubal
<b>Vinifikasjon</b>	Druene håndplukkes. Gjæringen stoppes ved tilsetning av brandy. Mosten har skallkontakt i ca. 5 måneder. Deretter overføres vinen til brukte, fransk eikefat. Etter lagring tappes vinen på flaske og er klar for salg.
<b>Lagring</b>	Lagret på store brukte Franske fat fram til den tappes på flaske
<b>Analyse</b>	Sukker: 283 g/l      Syre: 7 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Lagringspotensiale 20 - 30 år
<b>Karakteristikk</b>	Mørk brun, gyllen farge med grønnskjær. Dette indikerer naturlig lagring på fat. Balansert, tørr frukt (nøtter og ristet mandel), kaffe, svart te, ristet brød og modnet ananas på duft. Veldig fruktig, eksentrisk men myk, utmerket sukker/syrebalanse og veldig lang finish.
<b>Serveringstemperatur</b>	12-14 °C
<b>Passer til</b>	Nydelig som avec, bør nytes alene.

<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
0,5 L	13851502		kr. 21 237,10
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
1			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·