Taylor's Vintage 2011

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent elementen van leisteen en schist

VINIFICATIE: Na de intensieve inweekperiode komt de gisting verder op gang. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol, waarna de wijn bijna 2 jaar rust op houten vaten. Verdere rijping vindt plaats op fles.

DRUIVEN: touriga francesa, touriga nacional

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,50%

GEUR & SMAAK: Krachtige en intense aroma's van zwart fruit, kersen en aromatische noten. Het fruit en de tannines zijn perfect in balans. Rijk en elegant met een enorm concentraat. Lange afdronk. Zeer stijlvol.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij desserts en geweldig met amandelen of walnoten en oude kazen.

WEETJE: De Vintage ports van Taylor's worden voornamelijk samengesteld uit wijnen van Quinta de Vargellas en Quinta de Terra Feita.

Vegan

TAYLOR'S

Taylor's werd opgericht in 1692 en behoort tot de oudste porthuizen in de Douro-vallei. Een onafhankelijk familiebedrijf, dat zich exclusief toelegt op de productie van port en wereldwijd beschouwd wordt als de benchmark voor vintage ports. Afkomstig van de steile Quintas Vargellas, Terra Feita en Junco, onderscheiden deze jaargangports zich zowel door hun elegantie en balans als door hun kracht en lange levensduur. Taylor's beschikt ook over grote reserves houtgerijpte port, waaruit prachtige oude tawny's gecreëerd worden, waaronder de legendarische Single Vintage Tawny uit 1863. Last but not least was Taylor's de bedenker van de immer succesvolle Late Bottled Vintage en is het van die portstijl tot op de dag van vandaag de belangrijkste producent.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978