



## Taylor's Single Harvest Tawny 1966

Douro, Portugal

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

**VINIFICATIE:** De port rijpt 50 jaar op houten vaten voordat hij wordt gebotteld.

**DRUIVEN:** touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional

**GEUR & SMAAK:** De geur is complex met aroma's van walnoot, macadamianoten, bruine suiker en karamel. De smaak is zacht en honingrijk met specerijen, vijgen, mokka, gekonfijte abrikozen, verfijnde zuren en een lange, gebalanceerde afdronk.

**SERVEERSUGGESTIE:** Te serveren op 10 à 14°. Uitstekende combinatie met diverse desserts met vijgen, amandelen of karamel. Ook geschikt bij crème brûlée of verse aardbeien. De wijn kan ook op zich zelf gedronken worden als afsluiter van een goede maaltijd.

**WEETJE:** Sinds 2014 brengt Taylor's jaarlijks een limited release uit van Single Harvest Port die 50 jaar eerder is geoogst. Hiervan is 1966 de derde uit de serie. Wine Spectator 96 punten.



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, Junco, Casa Nova en Eira Velha 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.