



Taylor's Vintage 2016

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% alcohol 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, tinta roriz, touriga nacional, tinta amarela, tinta barroca, tinta cão

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

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 en lange afdronk. Zeer stijlvol, pure klasse.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij desserts en geweldig bij blauwschimmel- en harde boerenkazen. Oudere jaargangen decanteren en minimaal 24 uur voor gebruik rechtop zetten.

WEETJE: Oogstjaar 2016: natte lente, hete zomer, relatief late oogst. James Suckling over deze vintage: "This is really the most amazing young Taylor's I have ever tasted. Full-bodied and lightly sweet with super power and intensity." (score: 100).



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.