



Taylor's 20 Year Old Tawny Port in Zwarte Luxe Etui

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: Na de intensieve inweekperiode komt de gisting verder op gang. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol en kan het sap voor een periode van (gemiddeld) 20 jaar rijpen op hout.

DRUIVEN: touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Lichtbruin met een oranje gloed. Verfijnde geur van rozijnen, gedroogd fruit, noten en kruiden. De smaak is vol en zwoel met voldoende frisheid, gedroogd fruit en kruiden.

SERVEERSUGGESTIE: Koel te serveren. Heerlijk bij oude kazen.

WEETJE: Oude tawnys rijpen op 'port pipes'. Dat zijn oude houten vaten van 550-600 liter.



Taylor's werd opgericht in 1692 en behoort tot de oudste porthuizen in de Dourovallei. 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.