Taylor's Very Very Old Port

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. De bodem kent voornamelijk elementen van verweerd graniet, schist en leisteen.

VINIFICATIE: Deze blend is samengesteld uit houtgerijpte ports met een gemiddelde leeftijd van 80 jaar oud: sommige ports liggen al sinds de Tweede Wereldoorlog te rijpen.

DRUIVEN: touriga franca, touriga nacional, tinta roriz

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: De neus is intens maar fijn met delicate aroma's van butterscotch, gedroogde vijg en versgemalen koffie vermengd met marsepein en rozijn. In de smaak proef je ook frisse tonen van sinaasappelschil en abrikoos.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer de Taylor's VVOP op 12-16°C na een maaltijd, of als een dessert op zich. Ook prachtig te combineren met vijgen, amandelen en karamel. Denk aan een crème brûlée of wilde aardbeien. Drink deze wijn binnen twee maanden na openen.

WEETJE: Very Very Old Port (VVOP) is sinds 2022 een nieuwe categorie port, bestaande uit ports van ongeveer 80 jaar oud.

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, 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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978