



Taylor's Single Harvest Tawny 1976

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: Taylor's heeft een van de meest uitgebreide reserves van zeer oude vatgerijpte port. Sinds 2014 brengt Taylor's een limited release uit van Single Harvest Port die 50 jaar eerder is geoogst. Hiervan is 1976 de tiende uit de serie.

DRUIVEN: touriga francesa, touriga nacional, tinta roriz

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Rijke aroma's van peperkoek, kamperfoelie, sinaasappel, marsepein en zachte karamel, waarna een explosie van rum en rozijnen, citrusvruchten, guave, een vleugje gegrilde ananas en delicate butterscotch- en honingtonen in de mond plaatsvindt.

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: 1976 een uitzonderlijk droog jaar was in de Douro. Daardoor zijn de druiven zeer geconcentreerd. Vanwege de droogte was de opbrengst zeer gelimiteerd.



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.