



Taylor's Vintage 2024

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Het klimaat in de Douro-vallei is mediterraan, met warme zomers en milde winters. De steile terrassen van schistgrond bieden uitstekende drainage en concentratie van smaken in de druiven.

VINIFICATIE: De druiven worden handmatig geoogst en ondergaan een traditionele vinificatie. Fermentatie vindt plaats in open lagares, gevolgd door rijping in eikenhouten vaten voor minimaal twee jaar.

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

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Taylor's Vintage 2024 biedt aroma's van zwarte bessen, bosvruchten, viooltjes en subtiele kruiden. Elegant en verfijnd, met levendig fruit, mooie lengte en een stijlvolle afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer deze vintage port op 16-18 °C. Perfect in combinatie met sterke blauwe kazen (Stilton, Roquefort, Bleu d'Auvergne), chocoladedesserts (met of zonder rood fruit), wildgerechten of gewoon als afsluiter van een diner.

WEETJE: Taylor's is een van de oudste portwijnhuizen, opgericht in 1692. De vintage port is alleen in uitzonderlijke jaren geproduceerd, wat het extra speciaal maakt.



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.