



Taylor's Fine White Port

Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en tamelijk milde winters. De bodem heeft elementen van verweerd graniet en leisteen.

VINIFICATIE: De individuele wijnen rijpen gedurende drie jaar in eikenhouten vaten waar ze zachtheid en karakter ontwikkelen. Ze worden vervolgens gemengd tot een rijke witte port in een traditionele, soepele en smaakvolle stijl.

DRUIVEN: arinto, verdelho, aglianico, malvasia, codega, esgana cão, gouveio, viosinho, rabigato

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Rijke neus met aroma's van honing en eikenhout met een aangenaam zoete smaak van gekonfijt fruit zoals abrikoos, perzik en rozijnen met een fluweelzachte en lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Koel geserveerd heerlijk als aperitief of in combinatie met olijven en gezouten amandelen.

WEETJE: In 1934 was Taylor's pionier met de 'Chip Dry' droge witte port. de 'Fine White' is een zoetere versie.



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.