



Taylor's Chip Dry Port

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: Deze port heeft een kenmerkende frisdroge afdronk, doordat de wijnalcohol later in het proces pas wordt toegevoegd. Dan volgt vier tot vijf jaar vatrijping en de assemblage voor het verkrijgen van de juiste balans.

DRUIVEN: verdelho, malvasia

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Aroma's van gedroogde abrikozen en dadels, amandel, noten en vijgen. De smaak is droog, fris, sappig en rijk met honing en gekonfijt wit fruit. De afdronk is eveneens fris en droog.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren als aperitief.

WEETJE: Een heerlijke cocktail: Chip-Chip. 1/3 Taylor's Chip Dry, 2/3 tonic, gekneusde munt of basilicum.



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.