



Taylor's Late Bottled Vintage Port

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: De druiven worden met de hand geoogst en lang ingeweekt. De gisting wordt gestopt door toevoeging van wijnalcohol, waarna 4 tot 6 jaar houtrijping volgt op grote vaten van zo'n 20.000 liter.

DRUIVEN: touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional

ALCOHOL PERCENTAGE: 19,00%

GEUR & SMAAK: Verfijnde aroma's van aardbeienjam met kruidige tonen van cederhout, leer, mokka en koffie. Rijke smaak van rode bes met stevige tannines en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij gerechten met chocolade, amandelen, walnoten en een rijk kaasplateau met onder andere blauwschimmelkazen.

WEETJE: De Late Bottled Vintage is gemaakt van druiven uit één oogstjaar, maar wordt later gebotteld dan een gewone vintage. Hij rijpt tussen de 4 en 6 jaar in grote houten vaten. Als de port op de markt komt, is hij direct op dronk.



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.