



## Taylor's 20 Year Old Tawny Port

### Douro, Portugal

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

**VINIFICATIE:** Na de intensieve inweekperiode komt de gisting op gang. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol en rijpt de wijn voor een periode van (gemiddeld) 20 jaar op eikenhouten vaten.

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

**ALCOHOL PERCENTAGE:** 20,00%

**GEUR & SMAAK:** Complex, nootachtig aroma, kruidig en jammy met hints van oranjebloesem en eikenhout. Zeer rijke en geconcentreerde smaak met een lange, zachte afdrank.

**SERVEERSUGGESTIE:** Uitstekende begeleider bij vele desserts. Mooi in combinatie met vijgen, amandelen en karamel crème brûlée. Ook heerlijk bij een bord wilde aardbeien, walnoten of gedroogd fruit.

**WEETJE:** Oude tawnys rijpen op 'port pipes'. Dat zijn oude houten vaten van 550-600 liter.



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.