



Taylor's 30 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 verder op gang. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol en kan het sap voor een periode van (gemiddeld) 30 jaar rijpen op hout.

DRUIVEN: touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Bruin-oranje met een zijdezachte neus van gedroogd fruit, verse noten en kruiden. De smaak is krachtig maar elegante met gekonfijt rood en zwart fruit, complexiteit en een lange afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Licht gekoeld te serveren. Heerlijk bij oude Goudse kaas.

WEETJE: Jaarlijks verdampt 1 tot 2% van de rijpende port uit de vaten, de 'port pipes'. Men noemt dit het 'engelendeel'.



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.