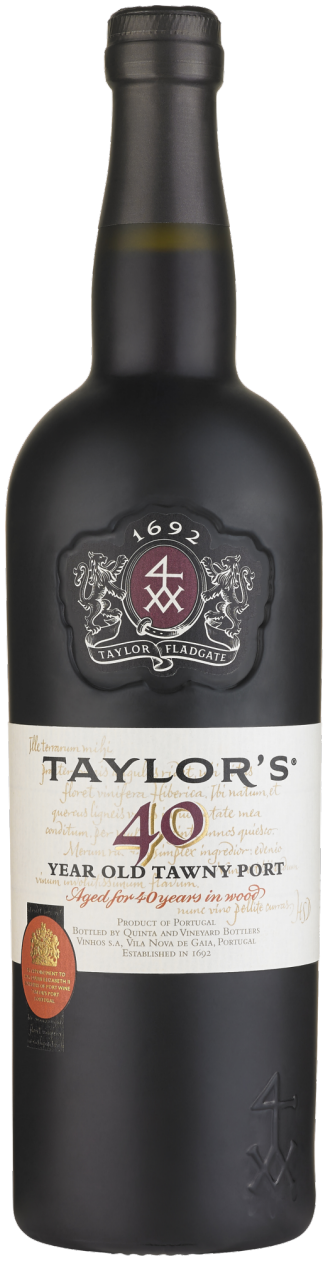

Taylor's 40 Year Old Tawny Port

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) 40 jaar rijpen op hout.

DRUIVEN: touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Licht bruinoranje en zijdezacht met gekonfijt fruit, hazelnoot, chocolade en kruiden. Elegant en complex smet een eindeloze en intense afdronk.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij oude kazen; ook geweldig met amandelen of walnoten en ganzenlever.

WEETJE: Lange rijping op vat versoepelt een stevige wijn. Het volle robijnrood maakt plaats voor een bruine gloed. Juist aan deze amber of taankleuring ontleent Tawny port zijn naam. Een Tawny begint z'n leven dus eigenlijk als Ruby.

Vegan

TAYLOR'S

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 en Junco, 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.

Kwast WIJNKOPERS
FAMILY OWNED SINCE 1978