



Taylor's Vintage 1994

Douro, Portugal

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

VINIFICATIE: Na de intensieve inweekperiode komt de gisting verder op gang. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol, waarna de wijn bijna 2 jaar rust op houten vaten. Verdere rijping vindt plaats op fles.

DRUIVEN: touriga francesa, tinta roriz, touriga nacional, tinta amarela, tinta barroca, tinta cão

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,50%

GEUR & SMAAK: Deze port heeft een licht gerijpte, zachte neus van gedroogd fruit, noten en verse kruiden. In de mond domineren krachtige aroma's van gekonfijt fruit, vijgen en drop. De afdronk is langdurig en complex.

SERVEERSUGGESTIE: Te serveren bij desserts. Geweldig met amandelen of walnoten en oude kazen.

WEETJE: De winter van 1993-1994 was erg nat, waardoor de vruchtzetting niet goed verliep en de opbrengst laag was. Desondanks kreeg de Taylor's Vintage 1994 een waardering van 100 (!) punten van James Suckling (toen in dienst van Wine Spectator).



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.