



Taylor's 10 Years Old Tawny in Koker Douro, Portugal

KLIMAAT & TERROIR: Een klimaat met warme zomers en koude winters. Het terroir kent voornamelijk elementen van kalk, kiezel en leisteen.

VINIFICATIE: Na de intensieve inweekperiode komt de gisting verder op gang en kan het alcoholpercentage oplopen. Als ongeveer 8% is bereikt wordt het proces gestopt door toevoeging van wijnalcohol en kan het sap voor een langdurigheid van 10 jaar rijpen op hout.

ALCOHOL PERCENTAGE: 20,00%

GEUR & SMAAK: Deze zacht bruin gekleurde port met licht oranje schittering heeft ontwikkelde maar toch frisse neus met verse noten, rijp fruit en vijgen. In de mond is hij elegant en vriendelijk met zoethout aroma's, mokka, koffie, chutney en cacao.

SERVEERSUGGESTIE: Koel te serveren. Heerlijk bij oude kazen.

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



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.