





Taylor's Taylor's 2009 Vintage Port

Firmaet Taylor's – eller Taylor, Fladgate & Yeatman, som det helt korrekt hedder – er over 300 år gammelt. Taylor's er stadig et personligt ejet familiefirma, som er fuldstændig uafhængigt. Taylor's hovedsæde er beliggende i Vila Nova de Gaia. Her afskibes portvinene, som eksporteres til mindst 54 lande verden over – derudover sælges portvinene selvfølgelig også i Portugal.

Druerne til portvinene fra Taylor's dyrkes i Dourodalen på Taylor's egne tre vingårde; Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita og Quinta do Junco.

Portvinene fra Taylor's var, er og vil fortsat være nogle af de største portvine!

Druerne til Vintage-portvinene fra Taylor's dyrkes i Dourodalen på Taylor's egne vingårde, Quinta de Vargellas og Quinta de Terra Feita, hvis jorde begge er klassificeret i gruppe A, som er den absolut bedste gruppe. Mikroklimaerne på de to gårde er meget forskellige, og det resulterer i komplekse og kraftige portvine, som er særdeles velegnede til henlægning. Portvinen har været lagret 2 år på egetræsfade.

Det er en portvin med flot, dyb lilla, næsten sort, farve samt intens og eksotisk duft af sorte bær, violer og roser. Den har en kraftig og koncentreret, men samtidig elegant og velafbalanceret frugtsmag, samt en utrolig lang og behagelig eftersmag. Det er en velstruktureret portvin med masser af kraft, som er særdeles velegnet til desserter, chokolade og ost eller som et glas efter et godt måltid mad.

Om Vintage Port siges der, at den er drikkelig efter 4-5 år, men at den først virkelig kan nydes efter 15-20 år.

Pga. det naturlige depôt, der er i Vintage Port, skal man huske at lade flasken stå oprejst i 48 timer, inden man åbner den – på den måde falder bundfaldet til bunds. Derefter bør man forsigtigt dekantere portvinen, således at bundfaldet bliver i flasken. Portvinen er klar til servering 2-3 timer efter dekanteringen – og bør drikkes inden for 24 timer efter åbningen.

Priser

- 18 ud af 20 point på www.jancisrobisonson.com 2011



- 94 point på www.gismondionwine.com 2011
- 94 point på www.winespectator.com 2012
- 97 point på www.robertparker.com 2013

Producent:	Taylor's
Land:	Portugal
Region:	Douro
Type:	Portvin
Druer:	Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Barroca og Tinta Amarela
Restsukker:	100.0 g/l
Volumen:	75 cl
Kolli:	6