



Taylor's Taylor's 2018 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!

De tre vingårdes jorde er alle klassificeret i gruppe A, som er den absolut bedste gruppe. Mikroklimaerne på de tre gårde er meget forskellige, og det resulterer i komplekse og kraftige portvine, som er særdeles velegnede til henlægningspotentiale.

Denne årgangsportvin er produceret af traditionelle portugisiske druer, der alle er dyrket i Dourodalen i Portugal.

Portvinen har været lagret 2 år på egetræsfade.

Det er en portvin med flot dyb lilla, næsten sort, farve med et svagt lillarødt skær. Duften er yderst delikat og intens med noter af skovbær som brombær og solbær samt et diskret strejf af kirsebær og mokka. Den tiltalende frugtsmag er fyldig og kompleks med et strejf af friske og sprøde bær samt masser af saft og kraft tillige med syre og tanniner, som tyder på et godt henlægningspotentiale. Den lækre smagsoplevelse rundes af med en lang og behagelig eftersmag.

Det er en velstruktureret portvin, 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.

Der er kun produceret et begrænset antal flasker af denne skønne portvin, så vent ikke for længe...

| | |
|-------------|---|
| 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 |