





Taylor's Taylor's Chip Dry 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!

Taylor's Chip Dry Port er en tør, hvid aperitif portvin, som blev blandet for første gang i 1934. Den er produceret af udvalgte tørre hvide portvine, der produceres i Douro Superior, som er beliggende i den østlige del af Douro Valley. Der er brugt mange forskellige druer, men Malvasia Fina-druen er dominerende.

Taylor's Chip Dry Port er produceret på den traditionelle portvins-vinifikationsmetode, dog bliver brandy'en tilsat senere, når meget af sukkeret er blevet omdannet til alkohol. På denne måde får man en utrolig tør portvin.

De enkelte vine har været lagret og gæret hver for sig i egetræsfade i 4-5 år og er derefter blevet stukket sammen kort før tapningen for at opnå balance og karakter.

Det er en flot hvid portvin med delikat duft, frisk og tør smag samt en behagelig eftersmag.

Den er beregnet til at drikke nu og bør drikkes inden for en uge eller to efter åbning.

Producent:	Taylor's
Land:	Portugal
Region:	Douro
Type:	Portvin
Druer:	Malvasia Fina m.fl.
Volumen:	75 cl
Kolli:	6