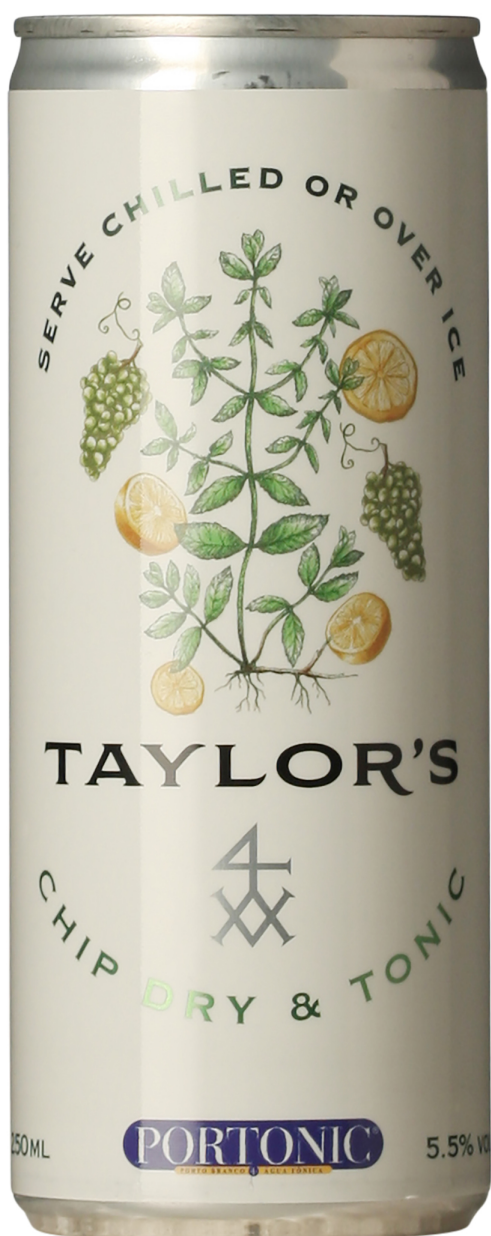




Taylor's Taylor's Chip Dry & Tonic

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 White 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.

Taylor's var de første til at producere tør hvid portvin, og Taylor's Chip Dry Port 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.

Siden 1934 har Taylor's Chip Dry White Port høstet anerkendelse verden over. Da den anses for at være den perfekte portvin til at lave en forfriskende og elegant port- og tonic-cocktail med, er øjeblikket nu kommet til at gøre denne cocktail – også kaldet Portonic – tilgængelig som en elegant og praktisk færdigblandet cocktail på dåse.

Taylor's Chip Dry & Tonic Portonic er nem at have med, den kan nydes hvor som helst og når som helst, så den er perfekt til det stadigt stigende antal forbrugere, der ønsker bekvemmelighed og frihed til at nyde livet.

Denne forfriskende Portonic bør nydes afkølet – evt. med isterninger, hvis de er inden for rækkevidde.



Producent:	Taylor's
Land:	Portugal
Region:	Douro
Type:	Portvin
Druer:	Malvasia Fina m.fl.
Volumen:	25 cl
Kolli:	12