

# VINUNIC

## TAYLOR'S 20 YEARS OLD TAWNY NV

**Art. nr** 78992

**Pris** 599 kr

**Storlek** 750 ml

**Producent** Taylor's Port

**Ursprung** Douro, Portugal

**Varukategori** Portvin

**Förlutning** Naturkork

**Alkoholhalt** 20%

**Sortiment** Systembolagets beställning

**Karaktär** Riklig, sensuell och komplex doft med inslag av kryddor, torkad frukt, röda och mörka bär, valnötter, apelsinblommor och fat. Kryddig, nyanserad och mogen smak med en liten, angenäm bränd ton, sammetslen tanninstruktur och en välbalanserad sötma. Lång harmonisk eftersmak.

**Passar till** Serveras vid 12-16°C till chokladdesserter, gärna med inslag av kaffe, nötter eller bär. Vinet passar även utmärkt till blåmögelostar. Det kan också avnjutas som det är med lite rostade mandlar eller valnötter.

**Information** Beteckningen Tawny innebär att vinet läggs på ekfat för lagring, man blandar olika åldrar och antalet år som anges på flaskan är medeltalet för blandningen - 10, 20, 30 eller 40 år. Vinet får sin läderfärg och karaktär av lagringen på ekfat, Tawny Port utvecklas inte på flaska som t ex Vintage

### Omdömen

#### Wine Advocate 93p

Big, concentrated and serious. It was all that and a bag of chips, but over a couple of day it also demonstrated far more elegance. It seemed arguably better balanced than the 10 year old Tawny this issue. Simply filling the mouth on first taste, this shows fine complexity for its age and it does everything else rather brilliantly. Succulent and inviting, it finishes with waves of concentrated flavors. The fruit remains lifted and and it has a bright, transparent feel. It is hard to resist, often seeming like a bit of an overachiever. It's not the best tawny Taylor's submitted this issue, but it might be the best intersection of quality and price. Drink Date: 2015 - 2045

#### Jancis Robinson 17p

Drink date: 2023 - 2027 Deep tawny colour. Open and inviting aromas of dried figs, walnuts and bitter toffee, caramelised bitter-orange peel like really dark marmalade. Powerful and warming, the alcohol still fully in evidence but not overwhelming the lovely complex and sweet flavours of dried fruits and a touch of baking spice. More mellow than some 20 Year Olds. Firm, gently chewy. A complete and satisfying 20 Year Old, with depth and length. Serve slightly chilled to get the best balance of fruit and alcohol.

#### Decanter 94p

Drinking Window: 2024 - 2027 A fine acid line, fragrant orange blossom and lifted mahogany guide the character of this tawny through the palate, supporting the fig, cherry and plum fruit with ease against a backdrop of walnut, hazelnut, dried mint and sage. Dusty layer of vanilla, star anise and clove.



## Om producenten

### 300 år av innovation och tradition

Fladgate Partnership är en framstående vin- och portproducent baserad i Dourodalen i Portugal som omfattar flera prestigefyllda porthus, där den starkast lysande stjärnan är Taylor's Port; ett av de tveklöst största namnen inom portvinsindustrin. I mer än 300 år har de haft samma enkla företagspolicy: Att tillverka och sälja det bästa portvinet. Och visst har de lyckats! Det håller de flesta vinkritiker med om, bland annat Michael Broadbent MW som kallade Taylor's för "portvinens Latour".

Taylor's Port, som grundades 1692, är känd för att producera några av de finaste Vintage Ports i världen. Vintage Port tillverkas endast under exceptionella år och är några av världens mest lagringsdugliga viner. Taylor's är kända för sina djupa, rika och komplexa stilar, tillverkade av de finaste druvorna som odlas på Dourodalens branta, terrasserade vingårdar. Taylor's Vintage Port årgång 1994 belönades med maximala 100 poäng av Wine Spectator.

Taylor's är också pionjärer och innovatörer inom sin speciella nisch. Det var t ex Taylor's som först skapade både stilen "Late Bottled Vintage" och vitt portvin med "Chip Dry", redan 1934.

Fladgate Partnerships även tagit steget till torra viner från hela Portugal, och allra senast med köpet av Quinta do Portal som breddar deras erbjudande till att inkludera torra premiumviner även från Douro.