VINUNIC

TAYLOR'S LATE BOTTLED VINTAGE 2021



Art. nr 82744
Pris 230 kr
Storlek 750 ml
Producent Taylor´s Port
Ursprung Douro, Portugal
Varukategori Portvin

Förslutning Naturkork
Druvor Touriga Nacional , Touriga Franca , Tinta Roriz (Tempranillo) , Tinta Barroca
Alkoholhalt 19%
Totalsyra 4,2 g/l
Restsocker 98 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Certifiering Vegan, Hållbarhetscertifierat

Karaktär Stor, koncentrerad och fruktig doft med inslag av mörka körsbär, björnbär, skogsbär, svarta vinbär, plommon, lakrits, viol, örter, choklad och russin. Smakrik, komplex och fyllig med en välbalanserad sötma. Lång harmonisk eftersmak.

Tillverkning Druvorna skördades från slutet av augusti till 5 september. Vinet har lagrast i 4-6 år på fat.

Lagring Vinet är drickfärdigt vid lansering och bör inte lagras mer än 3-4 år. Lagra flaskan stående. När flaskan väl öppnats bör den drickas upp inom 2 månader.

Passar till Serveras vid 16-18°C i mindre, gärna tulpanformade vinglas, till choklad och bärdesserter Vi föreslår en mörk chokladfondant med varm björnbärs- och körsbärskompott, lättvispad vaniljgrädde och rostade hasselnötter. Andra förslag är bolo de chocolate - en portugisisk chokladkaka med fikon, valnötter och lättvispad grädde, ugnsbakade plommon med chokladcrumble, vaniljglass och mandel, brownie med körsbär, mascarponekräm och rostade pekannötter eller ugnsbakade fikon med mild getost, valnötter och björnbär. Portvinet passar även utmärkt till smakrika hårdostar och blåmögelostar som Stilton, Fourme d'Ambert, Roquefort, São Jorge, Queijo da Serra da Estrela, 24–36 månaders lagrad Gouda, Manchego Curado eller 18–24 månaders Comté. Vinet behöver inte dekanteras före servering.

Information Producenten är certifierad Sustainable Winegrowing Portugal. Skillnaderna mellan olika årgångar är liten då Taylor´s strävar efter att behålla samma framångsrika karaktär år från år. En Late Bottled Vintage tillverkas genom att vinet lagras i 4-6 år på fat för att ha en mognad redan vid försäljningen till skillnad från Vintage Port som endast lagras ungefär 2 år på fat och lagras sedan av den som köpt vinet.

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.