

VINUNIC

TAYLOR'S VERY OLD SINGLE HARVEST PORT 1975

Art. nr 1030802

Pris 3.499 kr

Storlek 750 ml

Producent Taylor's Port

Ursprung Douro, Portugal

Varukategori Portvin

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 20%

Totalsyra 5,8 g/l

Restsocker 139 g/l

Sortiment Privatimport

Karaktär Elegant, blommig och vackert parfymerad doft med inslag av körsbär, vildhonung, mörk sirap, teblad, ceder, tobak, rosmarin, timjan och en lätt touch av färsk mynta. Smaken är fyllig, komplex och generös, med en hög välbalanserad syra, kompletterande toner av blodapelsinmarmelad, torkade fikon, aprikoser och rombaba. Lång, stram, frisk och harmonisk eftersmak. En enastående Single Harvest Tawny Port.

Passar till Serveras vid 12-16°C till desserter, gärna med inslag av kaffe, nötter eller bär, exempelvis crème brûlée med apelsin och lite kardemumma, Tarte Tatin på äpplen serverad med crème fraîche, mandel- och apelsintarte, pannacotta med blodapelsin eller den portugisiska Pastel de nata. Det kan också avnjutas som det är med lite rostade mandlar eller valnötter, varför inte en enkel servering av fikon med valnötter och mascarpone. Vinet passar även utmärkt till lagrade hårdostar som 30–36 månaders Comté, Gruyère Réserve, 36 månaders Parmigiano Reggiano eller Manchego Gran Reserva. Öppna gärna flaskan 15-30 minuter före servering.

Information Taylor's förfogar över en av de mest omfattande reserverna av mycket gammal, fatlagrad port bland världens producenter. I dessa reserver ingår en samling sällsynta Single Harvest Ports. Dessa portviner kommer från en och samma årgång och får mogna till full utveckling på gamla ekfat, och har skördeåret angivet på etiketten. Taylor's har beslutat att varje år lansera en begränsad upplaga av en Single Harvest Port från en skörd exakt 50 år tillbaka i tiden. Den nionde utgåvan i serien är Single Harvest 1975.



Omdömen

Jancis Robinson 18p

The latest release in the Taylor's Single Harvest collection of colheita ports. Light golden brown with an umami/savoury aroma alongside all the sweetness of dried fruits, mostly raisin and fig. And a hint of walnuts. Complex and inviting. On the palate, sweet and yet mouth-watering with dried non-sulphured apricots (the brown ones). Deep and full in the mouth with excellent freshness to balance all those rich dried-fruit flavours. Gently chewy texture is a perfect foil to the sweetness. So many layers of flavour. A wine to sip slowly and savour every mouthful.

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

Vinunic

www.vinunic.se Birger Jarlsgatan 43, 111 45 Stockholm +46 8 6608416

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 Douro dalens 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.