VINUNIC

TAYLOR'S VINTAGE PORT 2024

Art. nr 90399
Pris 999 kr
Storlek 750 ml
Producent Taylor´s Port
Ursprung Douro, Portugal
Varukategori Portvin
Certifiering Hållbarhetscertifierat

Förslutning Naturkork
Alkoholhalt 20%
Totalsyra 4,7 g/l
Restsocker 98 g/l
Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Karakteristisk, stilfull och livfull doft med koncentrerade toner av svarta vinbär, björnbär, mörka körsbär, skogsbär, örter, lakrits, kakao, rosenblad och viol. Elegant fruktig och koncentrerad smak med en lätt återhållen kraft och energi samt strama och välstrukturerade tanniner. Lång harmonsik eftersmak med en fin örtighet.

Tillverkning Druvorna skördades och sorterades och musten fick sedan jäsa i grunda granitkar, så kallade lagares. Druvorna fottrampas för att extrahera färg, aromer och tanniner. Jäsningen avbröts genom tillsats av vinsprit. Därmed bevaras naturlig sötma i vinet och alkoholhalten höjs. Vinet har lagrats ungefär två vintrar i stora ekkärl innan det buteljeras för långsam flaskmognad.

Lagring God lagringspotential och kan lagras 20 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16-18°C till chokladdesserter eller blåmögelost, gärna med inslag av rostade nötter och/eller bär. Vi föreslår en mörk chokladtarte med svarta körsbär, en portugisisk salame de chocolate med valnötter, portvinspocherade päron med valnötter och vanilj eller en bit mogen, krämig Stilton, serverad med rostade valnötter, färska fikon och tunt rostat surdegsbröd. Andra ostar som passar till vinet är Gorgonzola Piccante, Roquefort eller Fourme d'Ambert. Ställ flaskan upprätt minst ett dygn före servering så eventuell fällning sjunker till botten. Dekantera gärna vinet försiktigt 2-3 timmar före servering.

Information Producenten är certifierad Sustainable Winegrowing Portugal

Omdömen

Jancis Robinson 19p
Darkest crimson with soft purplish rim. Less explosive than some 2024 ports but with an immediate impression of finesse and concentration. Black, black fruit that is so intense it becomes savoury on the palate. Many layers of the finest tannins so that the whole is firmly built. Great purity and length. Chiselled without being lean. Drink Date: 2034 - 2080

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.