

VINUNIC

TAYLOR'S VINTAGE PORT 2003

Art. nr 93328

Pris 802 kr

Storlek 375 ml

Producent Taylor's Port

Ursprung Douro, Portugal

Varukategori Portvin

Förlutning Naturkork

Druvor Touriga Nacional , Touriga Francesa , Tinto Cão , Tinta Roriz (Tempranillo) , Tinta Barroca

Alkoholhalt 20,5%

Totalsyra 4,7 g/l

Restsocker 93,1 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Intensiv, fruktig, något parfymrad doft med inslag av skogsbär, björnbär, viol och örter. Elegant frukt driven och koncentrerad söt smak med välintegrerad syra och markerade tanniner. Mycket lång eftersmak.

Tillverkning Druvorna fottrampas i hela klasar och musten får sedan jäsa och macerera 3-4 dagar i sk lagares. Jäsningen avstannas genom tillsats av vinsprit.

Lagring Vinet har lagrats 21 månader på stora fat.

Passar till Serveras lätt kyld vid 16-18°C ofta som den är efter en måltid men passar också bra till smakrika ostar, gärna blåmögel, valnötter och torkad frukt.

Omdömen

Wine Advocate 96p

The 2003 Vintage Port is a field blend aged for approximately 21 months in oak vats. It comes in with 93 grams of residual sugar. This oldie will be rereleased soon. As much as the Fladgate Group's 2003 oldies in this report all have bragging points, this is Taylor's, and the structure takes the lead for all of them. Still a wee bit tight, this is far younger than the Croft, not fully mature or at peak and classic Taylor's. The remaining tannins support the fruit perfectly, but nothing to me is better here than the flavor profile. This is a fine Taylor's, still with plenty of room to evolve and improve. It could actually use a few more years, not to tame the tannins, but to acquire more maturity. Of the three (including Croft and Fonseca), this is the winner, but the Fonseca shows better today and the Croft seems to be at peak. So, cellar this a bit more and drink the others now. Drink Date 2022 - 2065



Om producenten

Med anor från 1692

Taylor's eller Taylor Fladgate & Yeatman som hela företagsnamnet lyder, har i mer än 300 år 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 som kallat Taylor's för "portvinens Latour".

Vinunic

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

Taylor's grundades redan 1692 och har genom åren också varit föregångare och innovatör inom sin speciella nisch. Det var t ex Taylor's som "uppfann" Late Bottled Vintage liksom det vita, torra portvinet "Chip Dry".

Portvinskännare världen över anser också att Taylor's intar en särställning i portvinsvärlden. En av dessa kännare, James Suckling, genomförde tillsammans med en testpanel en utvärdering av 44 Vintage portviner från toppåren 1991 och 1992. Testresultatet publicerades i den amerikanska vintidningen Wine Spectator. På första och tredje plats kom Taylor's Vintage Port 1992 respektive Taylor's Quinta de Vargellas 1991. Vargellas och Terra Feita är Taylor's två bästa vingårdar och basen i deras Vintage Port-program.

Normalt gör Taylor's Vintage Port bara vart tredje eller fjärde år. Andra år buteljeras vinerna härifrån som specifika vingårdsviner. 1991 är ett av de bästa åren under de senaste två årtiondena – i hård konkurrens med 1994, vars Vintage Port fick maximala 100 poäng när Wine Spectator provade det. Det som blivit svenskens speciella julportvin är kanske framförallt Taylor's 10 Years Old Tawny.