

VINUNIC

TAYLOR'SVOP WHITE

Art. nr 93464

Pris 6.999 kr

Storlek 750 ml

Producent Taylor's Port

Ursprung Douro, Portugal

Varukategori Portvin

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 20%

Totalsyra 5,5 g/l

Restsocker 159 g/l

Sortiment Systembolagets tillfälliga

Karaktär Generös, komplex och elegant balanserad doft med inslag av torkade aprikoser, mandelbiscotti, apelsinzeest, lavendel, jasmin och apelsinblom. Ren, koncentrerad, fyllig och elegant smak med en härlig sötma, en ännu hög pigg syra och toner av rostade hasselnötter, mandel, tonkaböner, blodgrapefrukt, honungskaka och saffran. Lång, harmonisk eftersmak med en subtil sötma och utsökt finesse.

Tillverkning Druvorna pressades och musten fick sedan jäsa. Jäsningen avbröts genom tillsats av vinsprit. Därmed bevaras naturlig sötma i vinet och alkoholhalten höjs. Utvalda mycket gamla vita portviner ur Taylor's historiska reserver som har mognat under årtionden i väl använda ekfat, har sedan blendats till detta unika portvin.

Lagring Vinet dricks med fördel redan nu, då det redan har lagrats lång tid och är redo för konsumtion vid buteljering. Även om det även kan lagras ytterligare några år.

Passar till Serveras vid 12-16°C som det är i stora vinkupor för en härlig njutning efter en god middag. Om du vill servera någonting till föreslår vi någon liten enkel söt dessert som ett angenämt tilltugg, exempelvis en liten, saftig mandelfinancier eller tunn mandelkaka med lätt rostade aprikoser, finrivet apelsinskal och en liten klick osötad crème fraîche, en liten pastel de nata med tunn, krispig smördeg, lätt karamelliserad yta, en doft av kanel och eventuellt några rostade mandlar vid sidan, en liten crème brûlée med diskret saffranssmak, vanilj och en mycket tunn, nybränd karamelliserad yta eller den portugisiska ägddesserten sericaia serverad i liten portion med några bitar varsamt pocherade plommon, rostade mandlar och en liten klick crème fraîche. Alternativt kan middagen inledas med vinet till en liten skiva halstrad foie gras med syrlig aprikoskompott, tunt rostat brioche och några flingor havssalt. Om ni vill servera ost till vinet väljer ni lagrade, nötiga men ändå milda hårdostar som 30-36 månaders Comté, Serra da Estrela, São Jorge eller Gruyère Réserve. Servera dem i så fall utan söta tillbehör.

Information Detta är ett ytterst sällsynt portvin och det senaste tillskottet i en serie exklusiva lanseringar av mycket gamla, högklassiga portviner i begränsad upplaga. För att klassificeras som VVOP måste vinerna vara över 80 år gamla. Denna unika blandning har skapats av exceptionella viner som lagrats på väl använda ekfat i Taylor's vinkällare. Några av de vita portvinerna i blandningen har sitt ursprung så långt tillbaka som 1896.



Omdömen

Jancis Robinson 19p

Blended from white ports with some components dating back to 1896. This is the first VVOP white from Taylor's. Treacle, fudge, fig, prune, vanilla – pretty extraordinary as a piece of vinous history – rich, layered and very opulent. A relic, an artefact, an ancient parchment. Precious! Drink Date: 2026 - 2036

Vinunic

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

Wine Spectator 98p

Toasted black sesame and rye notes lead the way, with date, burnt caramel, singed peanut, hazelnut husk and green tea accents providing terrific sweet/bitter contrast throughout. The finish shows an opulent edge, with fig compote and coffee can bread flavors, all while staying firmly focused thanks to riveting acidity underneath. A thoroughly intriguing wine. Drink now.

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.