



TAYLOR'S LATE BOTTLE VINTAGE 2018

Art. nr 1016673

Pris 119,00 kr exkl. moms

Storlek 375 ml

Producent Taylor´s Port

Ursprung Douro, Portugal

Varukategori Portvin

Förslutning Naturkork

Alkoholhalt 20%

Totalsyra 4,5 g/l

Restsocker 99 g/l

Sortiment Restaurang

Karaktär Komplex, inbjudande och fruktig doft med inslag av mörka bär, jordgubbar, örter, ceder, läder, choklad, russin och kaffe. Smaken är koncentrerad, söt, fyllig och mycket smakrik. Lång elegant eftersmak.

Lagring Late Bottled Vintage tillverkas genom att vinet lagras i 4-6 år på fat för att ha en mognad när den når marknaden. Vinet behöver inte dekanteras. Har du öppnat flaskan rekommenderas den åtnjuts inom ca 2 månader.

Passar till Serveras vid 16-18°C till choklad och bärdessert, äppeldessert, soufflé eller smakrika ostar som exempelvis Stilton eller Roquefort.

Information Skillnaderna mellan olika årgångar är liten då Taylor´s strävar efter att behålla samma framgångsrika karaktär år från år. Late Bottled Vintage tillverkas genom att vinet lagras i 4-6 år på fat för att ha en mognad redan vid försäljningen. Vintage Port ligger endast i ca två år på fat och skall sedan lagras av köparen.



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".

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 buteljerar 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.