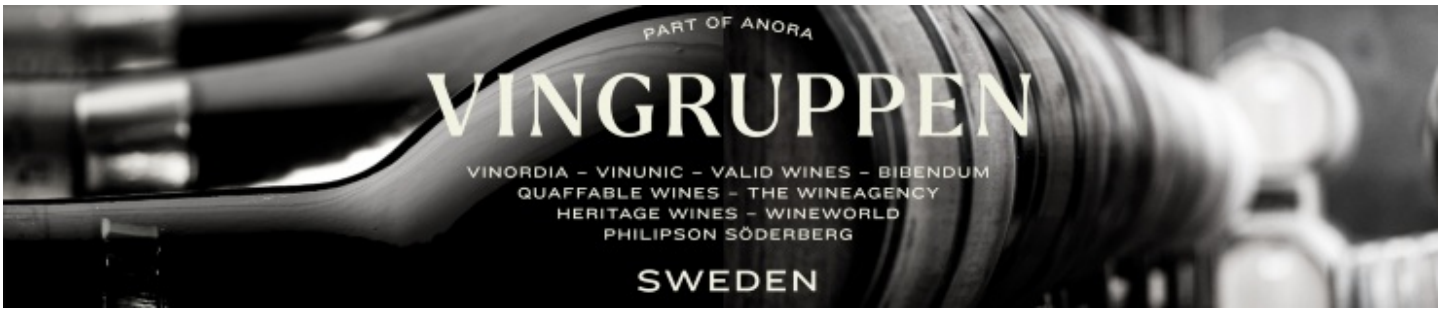


TAYLOR'S VINTAGE PORT 2024



Art. nr 90399
Pris 799,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Taylor´s Port
Ursprung Douro, Portugal
Varukategori Portvin

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

Certifiering Hållbarhetscertifierat

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

---