Taylor's 10 Years Old Port

Taylors Port

Vinifikation

Während 10 Jahren in traditionellen Holzfässern (Pipes) mit einem Fassungsvermögen von 550 bis 600 Litern ausgebaut

Charakter

Durch die 10jährige Reife erlangt der Portwein eine Ausgewogenheit, Feinheit und eine besondere Milde, die den Sinneseindruck vom Bouquet bis ins Finale prägen. Auch die Farbe bleibt von dieser Entwicklung nicht unbeeinflusst: helle, bernsteinfarbige Töne mit orangen Reflexen. Im Gaumen präsentiert sich eine geschliffene Struktur mit einem runden, verarbeiteten Körper. Der klassische Porto vom traditionsreichen Weingut Taylor's Port, dessen Wurzeln bis ins ausgehende 17. Jahrhundert gehen, überzeugt auch im Abgang durch seine Gradlinigkeit und Klarheit im Ausdruck.

Konsumhinweis

Dessert (z.B. Tarte aux pommes), dunkle Schokolade mit hohem Kakaoanteil

Technische Details

Traubensorten:	Touriga Francesa, Touriga Nacional, Tinta Barocca , Tinta Roriz, Tinta Cão
Trinkreife:	-
Alkohol:	20 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

Vinum	17.5/20