



000625

TAWNY 10 YEARS OLD

 Taylor's Port

 Portugal
Douro

 trocken

 Tinta Amarela, Tinta Barocca, Tinta Cao, Tinta Roriz, Touriga Francesa, Touriga Nacional

 91 Wine Spectator



ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Aromen des Taylor's Tawny 10 Years Old Port bieten ein komplexes Geschmacksprofil mit Noten von Backpflaumen, Feigen und Quitten, abgerundet durch einen Hauch von Honig. Dieser Portwein präsentiert sich in ziegelroter Bernsteinfarbe und zeigt eine elegante, reife Fruchtigkeit, die ihn zu einem der gefragtesten Tawny Ports macht. Mit seinen aromatischen Facetten zählt er zu den besonderen Weinen aus dem Douro-Tal und schafft immer wieder Genüsse.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5013626111284 5013626111321

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
Säure	4.4 g/L
Restzucker	112.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Taylor Fladgate & Yeatman
4401 Vila Nova de Gaia
PT



WEINNOTIZ

Gereifter Tawny mit Altersangabe verlangt in erster Linie die Kunst des Blendings und der weisen Vorausschau auf die Entwicklung des Weines während seiner langen Reifezeit im Fass. Denn jeder Tawny wird von Anbeginn für sein bestimmtes Alter: 10, 20, 30 oder 40 Jahre komponiert und muss zuletzt (ähnlich einem Champagner ohne Jahrgang) stets seinen charakteristischen Stil und Geschmack aufweisen. Auch wenn er aus immer anderen Weinen und Jahrgängen komponiert wird. Die Taylors Portweine werden aus eigenen (Vintage Port, Single Quinta Port) oder zugekauften Trauben bereitet. Die zuliefernden Winzer arbeiten seit vielen Jahren mit Taylors zusammen. Strenge Anbaukontrollen garantieren die gewünschte hohe Lesequalität. Ein Sonderbonus für herausragende Trauben bietet einen zusätzlichen Anreiz, exzellentes Rohmaterial zu liefern.

Mit seiner weit über 300-jährigen Geschichte ist Taylor's eines der ältesten, durchweg unabhängigen Portweinhäuser. Gegründet wurde es von dem englischen Kaufmann Job Bearsley, der Ende des 17. Jahrhunderts nach Porto gekommen war, um Wein zu kaufen. Von ihm stammt auch das Zeichen 4XX, eigentlich ein Wollsiegel, das bis heute das Taylors Firmenwappen und jede seiner Flaschen ziert.

Bearsleys Nachkommen führten den Handel fort und spezialisierten sich mehr und mehr auf das Portweingeschäft. Sie drangen in das damals noch kaum erschlossene Douroval vor, kauften Land und bahnten so den Weg für eines der meist geschätzten Portweinhäuser weltweit: berühmt für seine enorm langlebigen, mit höchsten Auszeichnungen überhäuften Vintage Ports (allein 100 Parker Punkte für 1992 und 1994!) und seine Jahrzehnte gereiften Tawnys. Berühmt aber auch als Pionier und Erfinder neuer Portweinstile, wie Late Bottled Vintage (LBV), dem trockenen White Port (Chip Dry) oder Single Quinta Vintage Port (Quinta de Vargellas).

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden an den steilen Ufern des Douro von Hand gelesen, in Taylors Kellerei Quinta da Nogueira gebracht, hier entrappt und in breiten, offenen Edelstahlbehältern eingemaischt. Mit innovativen, von Taylors selbst konzipierten und immer weiter entwickelten Maschinen, die die schonende Arbeit menschlicher Füße beim Traubenstampfen imitieren, wird die Maische langsam systematisch umgewälzt bis die Gärung einsetzt. Sobald etwa die Hälfte des Zuckers zu Alkohol vergoren ist, wird der Wein abgelassen und mit 77%igem Weindestillat vermischt (etwa im Verhältnis 5:1). Der starke Alkohol lässt die Hefen absterben, die Vergärung stoppt und der gewünschte hohe Restzuckeranteil bleibt erhalten. Dann wird die Maische gepresst und dieser tiefdunkle, tanninreiche Presswein mit dem Vorlauf vermählt. Die Weine überwintern in großen Fässern im Douroval und werden im Frühjahr in die Lodges in Vila Nova de Gaia gebracht, weil hier das atlantisch beeinflusste Klima der Reife sehr viel zuträglicher ist als die trockene Hitze am Oberen Douro.

In der Taylors Lodge entscheidet sich nun auch das Schicksal der Tawnys: Für Taylors 10 Year Old Tawny wählen Kellermeister David Guimarãens, Taylor Blender Rui Lameiras und Senior Blender Natasha Bridge überwiegend Weine im Stil der eleganten LBV. Sobald sie ihren Blend bestimmt haben, wird dieser in alten Fässern von rund 620 Litern Volumen zur Reife gelegt. Die Fässer sind handgemacht, weshalb ihre Größe leicht variiert, und so alt, dass sie keine typischen Eichenholzaromen (Vanille z.B.) mehr an den Wein abgeben. Was zählt, sind die idealen Bedingungen, die sie für eine lebendige Reife und langsame Oxidation der Tawnys bieten. Auch wenn der jährliche Verlust von 2 bis 3 % des Volumens durch Verdunstung, die sogenannte part des anges (Anteil der Engel) ein hoher Preis ist. Während der Reife werden die Tawnys regelmäßig abgezogen. Zuerst häufiger, dann etwa einmal jährlich, um sie zu belüften, ihnen damit zugleich die typisch oxidierte Tawny-Farbe zu verleihen und ihre Entwicklung zu kontrollieren: zu schnell reifende Tawnys können durch Zugabe von etwas jüngerem Port erfrischt, Tawnys, die zu kantig bleiben, mit etwas älterem Port besänftigt werden.

Nach einigen Jahren werden dann Proben aller für den 10-Year-Old-Tawny-Blend in Frage kommenden Portweine (bis zu 60 Weine!) in den Verkostungsraum gebracht und über mehrere Wochen täglich verkostet, um schließlich die perfekte Kombination für den Blend zu finden. Nicht allein die richtigen Weine (Jahrgänge, Lagen), auch die exakten Mengenverhältnisse gilt es jährlich neu zu definieren. Manchmal sind es nur wenige Tropfen, die den unverwechselbaren Stil und Charakter des 10 Year Old Tawny prägen.

Natasha Bridges fühlt sich dabei etwa so wie ein Maler, der Jahr für Jahr dasselbe Gemälde, doch aus jährlich wechselnden Farben malen soll... Der fertig komponierte 10-Year-Old-Tawny-Blend wird nun leicht geschönt und zum sofortigen Genuss auf die Flaschen gefüllt. Anders als bei einem flaschengereiften Vintage Port, wird sich die Qualität eines fassgereiften Tawnys durch weiteres Lagern auf der Flasche nicht

verbessern.

PRODUZENTEN-INFO

Taylor's Port ist eine renommierte und traditionsreiche Weinmarke, die sich auf die Herstellung exquisiter Portweine spezialisiert hat. Der Ursprung des Unternehmens reicht zurück bis ins 17. Jahrhundert, als Job Bearsley im Jahr 1692 die Grundlagen für das heutige Taylor's legte. Seitdem hat das Weingut eine beeindruckende Geschichte geschrieben und ist zu einem Synonym für Qualität und Handwerkskunst in der Welt des Ports geworden.

Die Weinberge von Taylor's Port erstrecken sich entlang der malerischen Hügel des Douro-Tals in Portugal, einer Region, die für ihre einzigartigen Weinbedingungen bekannt ist. Die sorgfältige Auswahl der Trauben und die Liebe zum Detail bei jedem Schritt des Herstellungsprozesses zeichnen die Weine von Taylor's aus. Die Trauben werden von Hand geerntet und sorgfältig ausgewählt, um sicherzustellen, dass nur die besten Früchte in die Produktion einfließen. Ein charakteristisches Merkmal der Taylor's Ports ist ihre Reife und Komplexität. Die Weine reifen über Jahre und sogar Jahrzehnte in Eichenfässern, wodurch sie ihre tiefen Aromen, die perfekte Balance zwischen Süße und Säure sowie ihre samtige Textur entwickeln. Von eleganten Tawny-Ports bis hin zu kraftvollen Vintage Ports bietet die Produktpalette von Taylor's eine breite Vielfalt, um den unterschiedlichsten Geschmackspräferenzen gerecht zu werden. Die Marke ist stolz darauf, Tradition und Innovation zu vereinen. Während sie ihre historischen Wurzeln respektiert, hat Taylor's auch innovative Techniken eingeführt, um sicherzustellen, dass ihre Weine den höchsten Qualitätsstandards entsprechen. Das Ergebnis ist eine Kollektion von Ports, die anspruchsvolle Weinkenner weltweit begeistert.