



000627

TAWNY 30 YEARS OLD



Taylor's Port

Portugal
Douro

trocken



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



95 Wine Spectator

**TAYLOR'S
PORT**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dattel, Walnuss und Zimtnoten sind die Kopfnoten dieses Ports. Eine deutliche Säurestruktur, eine intensive Süße und leichte Schärfe erzeugen eine perfekte Balance.



Speiseempfehlungen

zum Dessert
Dessert mit Schokolade

Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5013626111307 5013626110812

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
Säure	5.5 g/L
Restzucker	130.0 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

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

Taylors ist eines der nur sehr wenigen Porthäuser, die 30 Jahre gereiften Tawny bereiten und in den Handel bringen. Noch höher ist die Vorleistung des Hauses. Und noch erfahrener als bei einem 10 oder 20 Jahre gereiften Tawny muss nun der Winemaker sein, um vorherzusehen, welche Weine das Potenzial für eine 30-jährige Fassreife besitzen. Wie bei jedem Tawny mit Altersangabe, wird auch die Reifezeit des 30 Year Old Tawny im Vorhinein bestimmt, muss der Blend zum Schluss den 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 hohe Lesequalität. Ein Sonderbonus für herausragende Trauben bietet einen zusätzlichen Anreiz, exzellentes Rohmaterial zu liefern. Die Trauben werden an den steilen Ufern des Douro von Hand gelesen, in Taylors Kellerei Quinta de Nogueira gebracht, hier entrappt und in breiten, offenen Edelstahlbehältern eingemaischt. Mit innovativen, von Taylors konzipierten und immer weiter entwickelten Maschinen, die die schonende Arbeit menschlicher Füße beim Traubenstampfen in den Lagares imitieren, wird die Maische nun 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 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. Kellermeister David Guimarães, Taylor Blender Rui Lameiras und Senior Blender Natasha Bridge vermählen Weine verschiedener Herkunft, darunter auch Quinta-Weine, und legen diesen Blend in alten, rund 620 Liter fassenden Holzfässern zur Reife. Die Fässer sind handgemacht, weshalb ihre Größe leicht variiert, und so alt, dass sie keine Holzaromen (z.B. süße Vanille) 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, poetisch part des anges (Anteil der Engel) genannt, bei einem 30 Jahre gereiften Tawny ein stolzer Preis ist... Während der Reife werden die Tawnys regelmäßig abgezogen, um zu belüften (was ihnen zugleich die typisch oxidierte Tawny-Farbe verleiht) und ihre Entwicklung zu kontrollieren: so können zu schnell reifende Tawnys gegebenenfalls durch die Zugabe von etwas jüngerem Port erfrischt oder Tawnys, die zu kantig bleiben, mit etwas älterem Port besänftigt werden. Nach einigen Jahren werden dann alle für den 30 Year Old Tawny relevanten Weine in den Verkostungsraum gebracht, um den Blend zu bestimmen. Es sind weit weniger als für einen 10 Year Old Tawny, doch kaum weniger heikel ist es, die perfekte Kombination herauszufiltern. Manchmal sind es nur wenige Tropfen, die später den unverwechselbaren Stil und Charakter des Tawnys prägen und zuletzt ist oft der jüngste Wein um die 25, 26 Jahre alt, während der Älteste aus dem Jahr 1900 stammen kann. Für Natasha Bridges ist es immer wieder aufregend und beeindruckend, diese manchmal uralten Weine zu öffnen, zu kosten und ihre immer noch spürbare Kraft und Frische zu schmecken. Sobald der Blend bestimmt ist, wird der Tawny sehr behutsam geschönt und für den sofortigen Genuss auf die Flaschen gefüllt.

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.