

000644

FINE WHITE PORT



Taylor's Port

Portugal
Douro

Arinto, Codega, Esgana Cão, Folgasao, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho

TAYLOR'S
PORT

ARTIKELBESCHREIBUNG

Taylor's Fine White Port aus der Douro-Region Portugals bietet ein aromatisches Bouquet reifer Früchte, begleitet von floralen Nuancen und subtiler Würze. Aromen von Anis, Honig und einem Hauch Eichenholz verleihen dem Geschmack Komplexität. Am Gaumen überzeugen fruchtige Noten, kombiniert mit Karamell und Nüssen, die ein harmonisches Finish abrunden. Dieses Erlebnis zeichnet sich durch die besondere Qualität des Portweins aus.

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5013626111239 5013626113400

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
---------------	-----------

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 seinem erstmals 1934 komponierten Chip Dry wurde Taylor's zum Pionier für die Herstellung trockener weißer Portweine. Sein Fine White Port ist sozusagen die süße Variante des berühmten weißen Wegbereiters. Traditionell als kühler Aperitif, pur oder mit einem kecken Zitronenscheibchen, für 100 % köstliches, entschieden anderes Trinkvergnügen!

WEINBEREITUNG

Die Trauben für die Grundweine des Taylor's Fine White Ports stammen aus den oberen Hanglagen des Dourotals, in denen sie ihre saftig aromatische Rebsortenfrucht besonders intensiv entfalten können. Alle Trauben werden nach Rebsorten getrennt traditionell im Edelstahltank vergoren. Sobald etwa die Hälfte des Traubenzuckers in Alkohol umgewandelt ist, wird die Vergärung durch Zugabe von hochprozentigem Traubendestillat gestoppt, sodass die Weine ihren erhöhten Alkoholgehalt und die konzentrierte natürliche Restsüße bewahren. Die verschiedenen jungen Rebsortenweine werden dann separat für rund drei Jahre zur Reife ins große Eichenholzfass gelegt, um hier sehr allmählich ihre geschmeidige Fülle und den klaren Sortencharakter zu vollenden, bevor sie der Kellermeister gekonnt zum unverkennbar sanften und vollmundigen Final Blend vereint, der nun als Fine White Port zum sofortigen Genuss auf die Flaschen gefüllt wird.

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.