



000626

TAWNY 20 YEARS OLD



Taylor's Port

Portugal
Douro

trocken



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



93 Wine Spectator

**TAYLOR'S
PORT**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser 20 Year Old Tawny ist ein Blend aus mindestens 20 Jahre alten Ports aus dem Hause Taylor, die in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut werden. Das Ergebnis ist ein bernsteinfarbener Tawny, der mit Noten von Bratapfel, gerösteten Mandeln, Nüssen, Zimt und Honig überzeugt. Am Gaumen perfekt ausbalanciert, schlank und intensiv zugleich und im Abgang eine unglaubliche Länge.



Speiseempfehlungen

Hartkäse
zum Dessert
Dessert mit Schokolade

Serviertemperatur

14.0 °C bis 16.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitsehr gut
15-20 Jahre

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	5013626111291 5013626111550

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
Säure	4.8 g/L
Restzucker	120.0 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



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 Dourotal 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

Gereifter Tawny mit Altersangabe verlangt in erster Linie die Kunst des Blenders und seiner weisen Vorausschau auf die Entwicklung des Weines während der langen Reifezeit im Fass.

Denn jeder Tawny wird von Anbeginn für sein bestimmtes Alter: 10, 20, 30 oder 40 Jahre komponiert und muss zuletzt (wie ein Champagner ohne Jahrgang) stets seinen charakteristischen Stil und Geschmack bewahren. 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 liefernden 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. 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 konzipierten und immer weiter entwickelten Maschinen, die die schonende Arbeit menschlicher Füße 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 (etwa im Verhältnis 5:1) vermischt. 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 Dourotal 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 Guimarãens, Taylor Blender Rui Lameiras und Senior Blender Natasha Bridge vermählen Weine verschiedener Herkunft, darunter auch Quinta-Weine, und legen diesen Blend nun 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 (wie 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, 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 dabei zugleich die typische ziegelrote 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 älterem Port besänftigt werden.

Nach einigen Jahren werden Proben aller für Taylors 20-Year-Old-Tawny-Blend in Frage kommenden Weine in den Verkostungsraum gebracht, in dem sich nun Guimarãens, Lameiras und Natasha Bridge erneut zusammenfinden, um den finalen Blend zu bestimmen.

Über mehrere Wochen verkosten sie täglich die verschiedenen Weine, um schließlich die perfekte Kombination herauszufiltern. Nicht allein die besten Weine (Herkunft, Alter), auch die jeweils exakten Mengenverhältnisse gilt es jährlich neu zu definieren. Manchmal sind es

nur wenige Tropfen, die später den unverwechselbaren Stil und Charakter des Tawnys prägen. Natasha Bridges vergleicht ihre Arbeit mit der Aufgabe eines Malers, der Jahr für Jahr dasselbe Gemälde, aus jährlich wechselnden Farben malen soll... Der fertig komponierte 20-Year-Old-Tawny-Blend wird dann vorsichtig geschönt und zum sofortigen Genuss auf die Flaschen gefüllt. Anders als beim 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.