






000628

TAWNY 40 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

Ein konzentrierter und extraktreicher Körper, geprägt von Moschusaromen, Bratapfel sowie Jod- und Marzipannoten. Ein geschmeidiges Süße-Säureverhältnis.



Speiseempfehlungen

zum Dessert
Österreichische Dessert-Klassiker
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	5013626111314 5013626110133

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
Säure	5.6 g/L
Restzucker	152.0 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

Taylor's 40 Year Old Tawny ist ein äußerst rarere, alter Tawny-Blend, der nur in streng limitierten Mengen produziert werden kann. Ausgesuchte Weine, darunter auch die Single Quinta Ports der Taylor's Weingüter verschmelzen zu diesem Tawny, der nach rund vierzigjähriger Reife nur mehr eine intensive, aromatische Essenz von purer Eleganz und Finesse ist. Ebenso wie ein 10, 20 oder 30 Jahre gereifter Tawny wird der 40 Year Old Tawny im Vorhinein für seine vier Jahrzehnte lange Reife komponiert, um zuletzt seinen unverwechselbaren Stil und Charakter aufzuweisen, auch wenn er (ähnlich wie Champagner) aus immer anderen Weinen und Jahrgängen komponiert wird. Die Taylor's Portweine werden aus eigenen (Vintage, Quinta) oder zugekauften Trauben bereitet. Die zuliefernden Winzer unterliegen strengen Weinbaukontrollen, um die gewünschte Lesequalität zu garantieren. Mit einem Sonderbonus für herausragende Traubenqualität bietet Taylor's ihnen einen zusätzlichen Anreiz, exzellentes Rohmaterial zu liefern.

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden an den steilen Ufern des Douro von Hand gelesen, in die Taylor's-Kellerei Quinta da Nogueira gebracht, hier entrappt und in breiten, offenen Edelstahlbehältern eingemaischt. Mit innovativen, von Taylor's konzipierten und immer weiter entwickelten Maschinen, die die schonende Arbeit menschlicher Füße beim Traubenstampfen in den Lagares 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 (ungefähr im Verhältnis 5:1). Der hochprozentige Alkohol lässt die Hefen absterben, die Vergärung stoppt und der gewünschte hohe Restzuckeranteil bleibt erhalten. Dann wird auch die Maische gepresst und dieser tiefdunkle, tanninreiche Presswein mit dem Vorlauf vermählt. Die Weine überwintern in großen Fässern im Dourotal, werden aber im folgenden 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 Taylor's Lodge entscheidet sich nun das Schicksal des Tawnys. Kellermeister David Guimarãens, Taylor Blender Rui Lameiras und Senior Blender Natasha Bridge vermählen die Weine, die darauf zu ihrer rund vierzigjährigen Reife in alte Fässer von plusminus 620 Litern Volumen werden. Die Fässer sind handgemacht, weshalb ihre Größe leicht variiert, und so alt, dass sie keine Holzaromen (wie süße 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) insbesondere bei einem 40 Jahre gereiften Tawny ein stolzer Preis ist! Die Tawnys werden während der Reife regelmäßig abgezogen, um eine sanfte Oxidation zu fördern 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 die für den 40-Year-Old-Tawny-Blend in Frage kommenden Weine in den Verkostungsraum gebracht. 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 einige Tropfen eines bestimmten Weines, die später den Stil und Charakter des Tawnys prägen. Für Natasha Bridges ist es immer wieder aufregend und beeindruckend, die manchmal uralten Portweine zu öffnen, zu kosten und ihre kaum vorstellbare Kraft und Frische zu schmecken. Der fertig komponierte Blend wird dann behutsam geschönt und zum 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.