



## Taylor's Porto Tawny 30 years

Taylor`s

<b>Typ</b>	Portwein
<b>Herkunft</b>	Portugal, Douro
<b>Produzent</b>	Taylor`s Porto
<b>Klassifizierung</b>	Douro DOC
<b>Ausbau</b>	30 Jahre im Holzfässer
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 ° C
<b>Alkoholgehalt</b>	20 %
<b>Artikel-Nr</b>	78099703

### Bemerkungen

Taylor's ist eines der nur wenigen Häuser, das bis heute einen 30 Year Old Tawny bereitet. Ausgesuchte rote Portweine aus den östlichen Gebieten des Dourotals werden in gebrauchten kleinen Eichenholzfässern in den Taylor's Lodges in Vila Nova de Gaia gereift. Das kühle, feuchte Küstenklima unterstützt einen besonders sanften und langsamen Reifeprozess, der Aromen von eindrucksvoller Vielschichtigkeit und Finesse hervorbringt.

### Passt zu

Je länger sie reifen, desto intensiver werden ihre Aromen von Nüssen, Karamell und feinem Eichenholz. Wenn Sie Tawny zum Käse reichen möchten, servieren Sie den Wein leicht gekühlt zu Comté oder gereiftem Pecorino. Der nussig fruchtige Charakter dieser Sorten passt perfekt zu den reifen Portweinaromen. Als Dessertpartner begleitet Tawny eine Crème brûlée, feinen Mandel- oder Pecannusskuchen oder (fast noch besser) Apfelstreusel mit Vanilleis.

### Degustationsnotizen

In der Nase Aromen von reifen Feigen, kandierten Früchten, saftigen Pflaumen, dunklem Espresso und würzigem Süssholz. Am Gaumen dominieren Harmonie und Balance die Szene, süsse Vanille und feine Würzigkeit begleiten das anhaltende Finale. Je älter die Abfüllungen, umso intensiver und komplexer werden die Sinneseindrücke und zeigen die Qualität der Arbeit auf, die bei Dow`s geleistet wird.