Taylor's Vintage Port

Douro - Portugal

Vintage port is hét paradepaartje van de Portugal. Portproducenten maken deze alleen in de allerbeste jaren (zo'n drie keer per decennium) en dan alleen van druiven uit de beste wijngaarden. Na 2-3 jaar rijping op eikenhouten vaten wordt de port gebotteld met als intentie vele (tientallen) jaren rijping op fles.

Deze wijnen hebben vrijwel altijd baat bij beluchten. Jonge vintage ports kunnen het beste enkele uren van te voren gekaraffeerd worden. Oudere vintage ports hebben hier minder baat bij, een kortere periode voldoet. Wel zullen ze behoorlijk wat depot hebben, dus decanteren is hoe dan ook aan te bevelen.

Proefnotitie

Taylor's 2000 is hoog op smaak het een volle body en veel rijp zwart fruit (pruimen, bramen, zwarte bessen), met tonen van chocolade en wat kruidigheid van het eikenhout. Zeer lange afdronk.

Drinken bij

Chocoladetaart, pure chocolade, bonbons, blauwschimmelkaas en oude Hollandse kaas.

Houdbaarheid

Een jaar of vijftien moet deze wijn nog wel zeker kunnen rijpen.

Persoonlijke proefnotitie

ARENTZ WIJNHANDEL

Wijnhandel Marcel Arentz
Hertogstraat 82
6511 SE Nijmegen
024 3888979
www.arentzwijnen.nl