

# Taylor's Port Taylor's Port Tawny 10 Years



**TAYLOR'S®**



<b>Art.-Nr.:</b>	400480
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Restzucker:</b>	107,000 g/l
<b>Säure:</b>	4,500 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	14
<b>Alkoholgehalt:</b>	20 %
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	12
<b>EAN:</b>	5013626111284

## Preise

**Flasche 28,90 €** brutto

Preis pro Liter: 38,53 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

Beschreibung: Das Wort 'Tawny' bedeutet 'lohfarn' und weist auf den ziegelroten Farbton dieses Portweins hin, den er durch die lange Reifung in großen Eichenholzfässern erwirbt. Der oxidative Ausbau verleiht den Tawny Ports einen komplett anderen Charakter als den flaschengereiften Ruby-Typen. Die Sekundäraromatik tritt wesentlich stärker in den Vordergrund, so dass sich der 10 Jahre alte Tawny mit Noten von Nüssen, Dörrobst und Karamell präsentiert. Er ist ein hervorragender Begleiter von Desserts mit Schokolade oder Nüssen. Serviervorschlag: traditionell zum Dessert mit Schokolade oder Mandeln aber auch zu würzigem Hart- und Blauschimmelkäse Weinbearbeitung: Die Trauben für den 10 Jahre alten Tawny werden von Hand gelesen, zum größten Teil entrappt und in flachen Stahlbehältern eingemaischt. Statt wie früher, mit den Füßen, wird heute mit modernsten Geräten der Tresterhut regelmäßig untergearbeitet, um den Trauben und Beerenhäuten so ein Maximum an Farbe, Aroma und Geschmack zu entziehen. Durch diese überaus sorgfältige Verarbeitung konnte Tayloris seinen Qualitätsstandard gegenüber der traditionellen Methode bewahren und sogar noch steigern. Der Most wird dann vergoren und, nachdem etwa die Hälfte des Zuckers in Alkohol umgewandelt ist, der freie Saft abgelassen und Weindestillat zugesetzt. Dadurch stoppt die Vergärung, der Alkoholwert steigt und eine natürliche Restsüße bleibt erhalten. Über den Winter reifen die Weine in großen Fässern im oberen Dourotal bevor sie in die Hafenstadt Vila Nova de Gaia gebracht werden, wo sie in sehr alten Holzfässern mit 630l Inhalt durchschnittlich 10 Jahre reifen.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite, Mandeln, Nüsse und Nusserzeugnisse



5 013626 111284 >