

Taylor's Chip Dry Port



Dry White is licht strogeel gekleurd. Hij geurt delicaat naar gedroogde abrikozen en dadels. Maar ook ruik je verfijnde eiken tonen, iets van amandel, noten en vijgen. In de mond is deze droge port verfrissend sappig en rijk aan indrukken van honing en gekonfijt wit fruit. Zijn afdronk is eveneens frisdroog en daarom prettig en aangenaam eetlustopwekkend.

Waardering Nog niet gewaardeerd

Prijs

16,85 €

[Stel een vraag over dit artikel](#)

Fabrikant [Taylors](#)

Beschrijving

De eerste droge witte aperitiefport aller tijden. Werd in 1934 voor het eerst gemaakt en heeft sindsdien wereldwijd een grote schare liefhebbers verleid. Taylor's Chip Dry is, naast enkele andere witte variëteiten, hoofdzakelijk gemaakt van handgeplukte malvasia fina afkomstig van de schist en leigronde langs het hoge oostelijk gelegen Douro Superior. De extra lange gisting van het druivensap wordt door toevoeging van alcohol gestopt op het moment dat het sap reeds een alcoholpercentage heeft van 8 tot 9 %. Hiermee krijgt deze port zijn kenmerkende eetlustopwekkende frisdroge afdronk. Dan volgt 4 tot 5 jaar vatrijping en een eventuele assemblage voor het verkrijgen van de juiste balans. Omdat Taylor's Chip Dry in beperkte hoeveelheid wordt geproduceerd krijgt iedere fles een eigen nummer met de vermelding van de naam van de kelder waar de wijn is gerijpt.

Dry White is licht strogeel gekleurd. Hij geurt delicaat naar gedroogde abrikozen en dadels. Maar ook ruik je verfijnde eiken tonen, iets van

Portugal: Taylor's Chip Dry Port

amandel, noten en vijgen. In de mond is deze droge port verfrissend sappig en rijk aan indrukken van honing en gekonfijt wit fruit. Zijn afdronk is eveneens frisdroog en daarom prettig en aangenaam eetlustopwekkend. Taylor's Dry White dient jong en koel – negen tot twaalf graden Celsius - gedronken te worden, liefst uit een traditioneel portglas met een citroenschilletje. Fameus echter is de Chip-Chip: een combinatie van ijs, een derde deel Chip Dry en tweederde deel tonic, verrijkt met een gekneusd blaadje munt of (eventueel) basilicum. Lekker met gezouten amandeltjes. Bewaarpotentieel: Dry White verbetert niet op fles, eenmaal geopend bij voorkeur binnen drie maanden opdrinken.

Beoordelingen

Er zijn geen nog geen recensies voor dit artikel.