

Menu og program

Håndværkergruppens portvinssmagning på Skoemagerkroen

Onsdag den 27. april 2022 kl. 18.30

Koldroget tatar af færøsk laks

Rørt med rygeostcreme, ramsløg og marinerede lammefjordsasparges

Mørbrad af grisebasse

Forårskål, syltet svampekompot og estragoncreme

Sukkersaltet bryst af dansk landkylling fra *Bangs Hønniker*

Forårsgrønt fra *Den Gamle Gaard* og *Mommarkstedet* og citrontimiansky

Krogmodnet oksehøjrebsfilet

Små nye kartofler i urtepesto, forårsgrønt og tomatsalat i sød vinaigrette

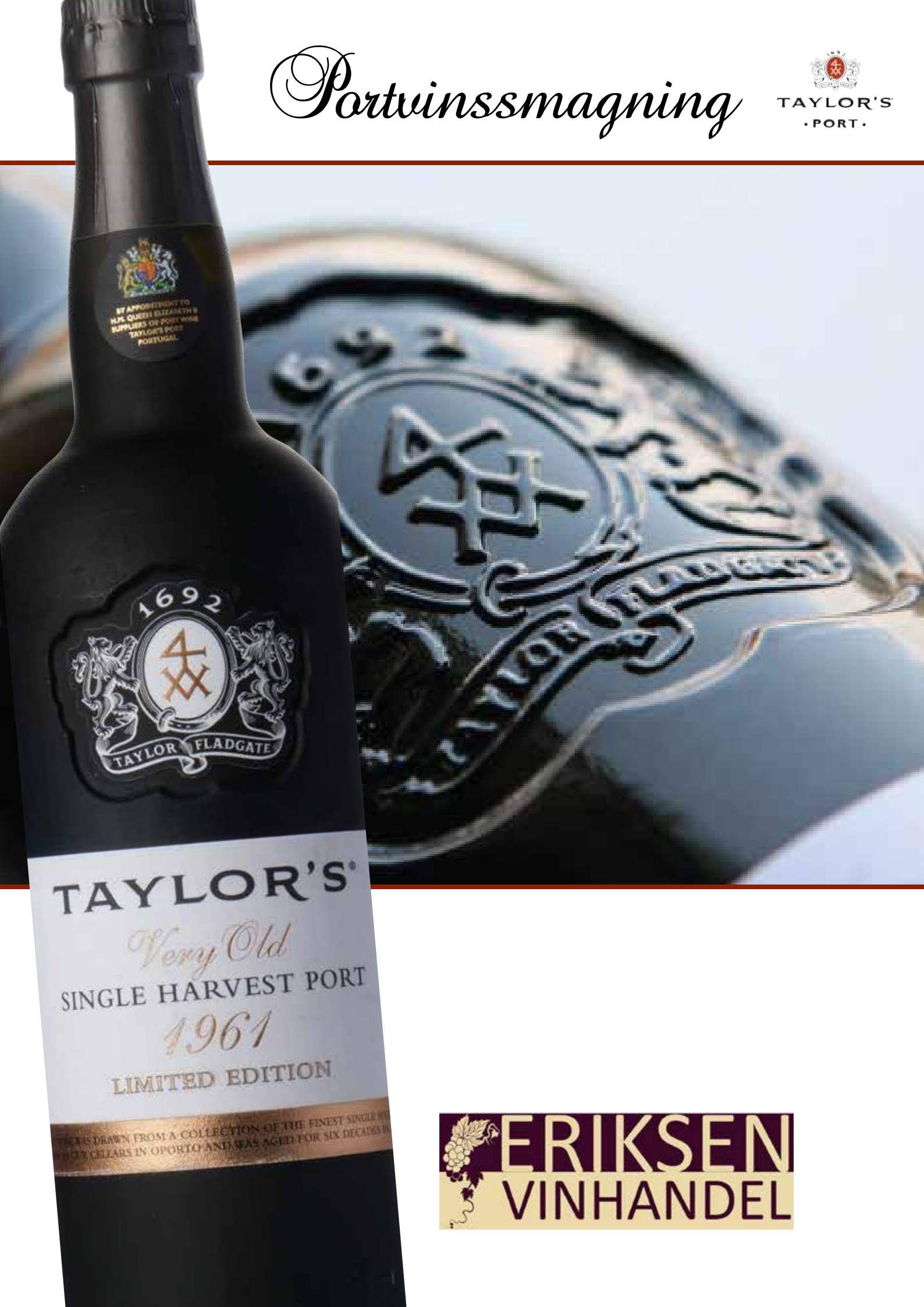
Serveret med hjemmebagte flutes på spelt og ølandshvede

Chokoladetærte

Med brændt marengs, rabarber (jordbær i sæsonen)

Serveret med hjemmelavet vaniljeis med saltet karamel

Portuinssmaging



 **ERIKSEN**
VINHANDEL



Taylor's

Firmaet Taylor's - eller Taylor, Fladgate & Yeatman, som det helt korrekt hedder - er over 300 år gammelt. Taylor's er stadig et personligt ejet familiefirma, som er fuldstændig uafhængigt. Taylor's hovedsæde er beliggende i Vila Nova de Gaia. Her afskibes portvinene, som eksporteres til mindst 54 lande verden over.

Druerne til portvinene fra Taylor's dyrkes i Douro dalen på Taylor's egne tre vingårde; Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita og Quinta do Junco. I 1893 købte Taylor's Quinta de Vargellas, hvor der er ca. 68 hektar beplantet med druestokke. Senere købte Taylor's Quinta de Terra Feita, hvor der er ca. 61 hektar beplantet med druestokke. I 1998 købte Taylor's Quinta do Junco, hvor der er ca. 48 hektar beplantet med druestokke.

Portvinene fra Taylor's var, er og vil fortsat være nogle af de største portvine!



Taylor's Chip Dry & Tonic Portonic 25 cl dåse Douro Portugal

Taylor's Chip Dry White Port er produceret på den traditionelle portvins-vinifikationsmetode, dog bliver brandy'en tilsat senere, når meget af sukkeret er blevet omdannet til alkohol. På denne måde får man en utrolig tør portvin.

Taylor's var de første til at producere tør hvid portvin, og Taylor's Chip Dry Port blev blandet for første gang i 1934. Den er produceret af udvalgte tørre hvide portvine, der produceres i Douro Superior, som er beliggende i den østlige del af Douro Valley. Der er brugt mange forskellige druer, men Malvasia Fina-druen er dominerende.

Siden 1934 har Taylor's Chip Dry White Port høstet anerkendelse verden over. Da den anses for at være den perfekte portvin til at lave en forfriskende og elegant port- og tonic-cocktail med, er øjeblikket nu kommet til at gøre denne cocktail - også kaldet Portonic - tilgængelig som en elegant og praktisk færdigblandet cocktail på dåse.

Taylor's Chip Dry & Tonic Portonic er nem at have med, den kan nydes hvor som helst og når som helst, så den er perfekt til det stadigt stigende antal forbrugere, der ønsker bekvemmelighed og frihed til at nyde livet.

Denne forfriskende Portonic bør nydes afkølet - evt. med isterninger, hvis de er inden for rækkevidde.





Taylor's Historical Limited Edition Reserve Tawny Port Douro Portugal

Taylor's har valgt at fejre og hylde sin pionerånd og store passion for portvin ved at producere denne Historical Limited Edition, som er en Reserve Tawny Port, der er produceret af et blend af rødvinsdruer, dyrket i Dourodalen i Portugal. Portvinen har været lagret ca. 7 år på små egetræsfade.

Den er tappet på en unik historisk flaske, som stammer helt tilbage fra den første halvdel af det 18. århundrede (ca. 1720-1750). Den specielle flaske leveres i en flot trækasse.

Dette blend er omhyggeligt sammensat fra specielt udvalgte portvine fra Taylor's omfattende lager af egetræslagret Tawny. Portvinens karakter er unik med den karakteristiske fylde og eftersmag, som Taylor's er kendt for.

Portvinen har en flot dyb teglstensrød farve med et rødbrunt skær, moden og kompleks duft med bløde nuancer af blommer, figner, marcipan og flødekaramel samt et elegant strejf af cigaræske, cedertræ og læder, som giver duften et lidt eksotisk præg. Den har masser af intensitet og finesse samt en forførende, fyldig, rund og blød frugtsmag med noter af frugtkage og friske blommer efterfulgt af diskrete og velintegrerede tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske og velafbalancerede portvin bør serveres afkølet og er helt fantastisk til oste, chokoladedesserter og frugter. Denne portvin er ikke produceret med henlægning for øje og bør derfor drikkes med det samme.

Taylor's Historical Limited Edition markerer overgangen til en ny historisk æra efter Taylor's 325 års jubilæum i 2017.

Type: Halvsød
Restsukker: Ca. 113 g/l



Taylor's 10 year old tawny port Douro Portugal

Denne 10 års portvin er et blend af udvalgte portvine, som gennemsnitligt har været lagret på egetræsfade i 10 år.

Det er en utrolig elegant portvin med flot dybrød farve samt delikat og intens duft af modne frugter, chokolade og egetræ. Den har en blød og rund frugtsmag samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske portvin er særdeles velegnet til kaffe, desserter samt bløde oste.

Den bør serveres afkølet og er drikkeklar nu.



Taylor's Late Bottled Vintage 1 liter Douro Portugal

Late Bottled Vintage Port fra Taylor's tappes efter 4-6 år fra høståret.

Til denne Late Bottled Vintage port er der udelukkende brugt nogle af de bedste druer fra Dourodalen, og vinen har været lagret på store egetræsfade.

Det er en elegant portvin med dyb rubinrød farve samt intens og velafbalanceret frugtduft med noter af solbær. Den har fyldig og kompleks, men samtidig blød, rund og saftig frugtsmag af saftige solbær, hindbær, abrikos og karry samt et strejf af mynte, vilde urter, krydderier og cedertræ. Denne portvin byder desuden på intense og velintegrerede tanniner, god syre samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske portvin er særdeles velegnet til chokoladedesserter samt skimmeloste såsom Roquefort og Stilton. Men prøv den også som hyggevin eller som "efter-måltidet-drink".

Den bør serveres afkølet og er drikkeklar nu.



Taylor's Vintage Port 2018 Douro Portugal

Denne årgangsportvin er produceret af traditionelle portugisiske druer, der alle er dyrket i Dourodalen i Portugal.

Portvinen har været lagret 2 år på egetræsfade.

Det er en portvin med flot dyb lilla, næsten sort, farve med et svagt lillarødt skær. Duften er yderst delikat og intens med noter af skovbær som brombær og solbær samt et diskret strejf af kirsebær og mokka. Den tiltalende frugtsmag er fyldig og kompleks med et strejf af friske og sprøde bær samt masser af saft og kraft tillige med syre og tanniner, som tyder på et godt henlægningspotentiale. Den lækre smagsoplevelse rundes af med en lang og behagelig eftersmag.

Det er en velstruktureret portvin, som er særdeles velegnet til desserter, chokolade og ost eller som et glas efter et godt måltid mad.

Om Vintage Port siges der, at den er drikkelig efter 4-5 år, men at den først virkelig kan nydes efter 15-20 år.

Der er kun produceret et begrænset antal flasker af denne skønne portvin, så vent ikke for længe...

- 98 point og Cellar Selection i Wine Enthusiast, 2020
- 97 point på www.vinous.com
- 96 point på www.jamessuckling.com, 2020
- 19,5 point i Grandes Escolhas
- 19,5 point på www.richardmayson.com
- 19 point af Fernando Melo i Evasões
- 18 point i Revista de Vinhos
- 17,5 point på www.jancisrobinson.com



Taylor's Vargellas Vinha Velha Vintage Port 2000 Douro Portugal

Denne portvin er produceret af et blend af forskellige lokale druesorter og har været lagret 2 år på egetræsfade.

Det er en utrolig elegant portvin med dyb mørkerød, næsten sort, farve samt intens duft af solbær, blommer, lakrids, kaffe, krydderier og læder. Den har en fyldig, men samtidig næsten fløjlsblød frugtsmag, kraftige tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske portvin er særdeles velegnet til desserter, chokolad og ost eller som et glas "i utide" efter et godt måltid mad.

Om Vintage Port siges der, at den er drikkelig efter 4-5 år, men at den først virkelig kan nydes efter 15-20 år. Denne Vintage Port bør drikkes efter ca. 10 år, men vil uden tvivl udvikle sig i 30 år.

Pga. det naturlige depôt, der er i Vintage Port, skal man huske at lade flasken stå oprejst i 48 timer inden man åbner den - på den måde falder bundfaldet til bunds. Derefter bør man forsigtigt dekantere portvinen, således at bundfaldet bliver i flasken. Portvinen er klar til servering 2-3 timer efter dekanteringen - og bør drikkes inden for 24 timer efter åbningen.

Der er kun produceret et meget begrænset antal flasker af denne helt unikke portvin.

- **100 point i Wine Enthusiast, februar 2017**
- **95 point i Wine & Spirits**
- **95 point i Wine Spectator**



Taylor's Quinta de Vargellas Vintage Port 1996 37,5 cl Douro Portugal

Denne Vintage Port er aftappet i 1998 og har været lagret på egetræsfade.

Det er en utrolig elegant portvin med dyb rubinrød farve samt intens og fyldig duft af mørke kirsebær og Victoria blommer. Den har en fyldig, men samtidig næsten fløjlsblød frugtsmag, kraftige tanniner samt en lang og behagelig eftersmag.

Denne harmoniske portvin er særdeles velegnet til desserter eller som et glas "i utide" efter et godt måltid mad.

Om Vintage Port siges der, at den er drikkelig efter 4-5 år, men at den først virkelig kan nydes efter 15-20 år. Denne Vintage Port bør drikkes efter ca. 10 år, men vil uden tvivl udvikle sig i 20-25 år.

Pga. det naturlige depôt, der er i Vintage Port, skal man huske at lade flasken stå oprejst i 48 timer, inden man åbner den - på den måde falder bundfaldet til bunds. Derefter bør man forsigtigt dekantere portvinen, således at bundfaldet bliver i flasken. Portvinen er klar til servering 2-3 timer efter dekanteringen - og bør drikkes inden for 24 timer efter åbningen.



Taylor's Very Old Single Harvest Port 1970 Limited Edition Douro Portugal

Af alle portvinsproducenter råder Taylor's over en af de største reserver af meget gammel egetræslagret portvin. Deriblandt er en samling af sjældne Single Harvest Ports, som er portvine fra et enkelt år, der lagres til fuldstændig modenhed på egetræsfade og bliver tappet på flasker med høståret printet på etiketten.

Taylor's har bestemt sig for hvert år at tappe og frigive en begrænset mængde Single Harvest Port, der er høstet 50 år tidligere. Den syvende portvin i serien er denne 1970 Single Harvest Port.

Denne unikke og helt exceptionelle portvin har en lys mahognibrun farve, delikat og kompleks duft i mange lag, hvor man blandt andet kan fornemme noter af cedertræ, cigarblade, citrus, marcipan, valnødder, kaffe, blomster samt krydderier som sort peber og kardemomme. Den har en koncentreret og fyldig, men samtidig silkeblød smag med et strejf af kaffe, flødekaramel, valnødder og kandiseret appelsinskal. Vinen har samtidig en skøn kompleksitet samt et godt syreindhold, som, vinens alder taget i betragtning, giver den en tiltalende friskhed efterfulgt af en lang og vedvarende eftersmag.

Denne harmoniske og elegante portvin er særdeles velegnet til nøddebaseerede desserter, crème brûlée, jordbær, figer, mandler eller som et glas "i utide" efter et godt måltid mad. Men prøv den også en varm sommerdag på terrassen.

Den bør serveres afkølet og er drikkeklar nu, for i modsætning til f.eks. Vintage Port, som modner i flasken, er disse Very Old Single Harvest Ports, som modner på egetræsfade og først tappes på flaske, når de er fuldstændig modne, klar til at blive drukket, lige så snart de er tappet.



Taylor's Very Old Single Harvest Port 1961 Limited Edition Douro Portugal

Taylor's har bestemt sig for at frigive denne limited edition, som er høstet 60 år tidligere og har været lagret 59 år på egetræsfade.

Denne unikke og helt exceptionelle portvin har en utrolig flot farve samt delikat og intens duft med ekstraordinær kompleksitet og et hav af nuancer. Her er duft af egetræ, vanilje, tørret frugt, marcipan, nødder, tobak, krydderier samt et frisk strejf af citrus. Smagen er kompleks, rund og fløjlsblød med god og frisk syre samt en lang og behagelig eftersmag med noter af karamel, mandler, marmelade og tørret frugt.

Det er en helt igennem perfekt velafbalanceret portvin, som stadig er ren og frisk trods sine mange års egetræslagring.

Denne harmoniske portvin er særdeles velegnet til desserter, figer, mandler, jordbær eller som et glas "i utide" efter et godt måltid mad. Flasken bør drikkes inden for to måneder efter åbning.

Den bør serveres afkølet og er drikkeklar nu, for i modsætning til f.eks. Vintage Port, som modner i flasken, er disse Very Old Single Harvest Ports, som modner på egetræsfade og først tappes på flaske, når de er fuldstændig modne, klar til at blive drukket lige så snart de er tappet.



Pointskema

	Farve (1-3 points)	Duft (1-7 points)	Smag (1-10 points)	Totale points (Max 20)
Chip Dry Port & Tonic				
Historical Limited Edition				
10 year old tawny port				
Late Bottled Vintage				
Vintage Port 2018				
Vargellas Vinha Velha Vintage Port 2000				
Vargellas Vintage Port 1996 - ½ flaske				
Single Harvest 1970				
Single Harvest 1961				

Farve (1-3)

1. Lav
2. Medium
3. Dyb

Duft (1-7)

- 1-2 Lav
- 3-4 Medium
- 5-7 Kraftig

Smag (1-10)

- 1-2 Ubalanceret
- 3-4 Acceptabel
- 5-6 God
- 7-8 Meget god
- 9-10 Fremragende

Total-max 20 points

- 0-8 Mangelfuld
- 9-10 Rimelig
- 11-12 Acceptabel
- 13-14 Middel
- 15-16 Udmærket
- 17-20 Fortrinlig