

2012 NIEPOORT LBV 2012

PORTUGAL, DOURO



Elegant, frisk og frugtrig

Niepoort Late Bottled Vintage 2012 har en klar rød farve og en livlig aroma af kirsebær og en let parfumeret blomsteragtig karakter. Dybest set har vinen en utrolig elegant stil, men smagen er en gåde. Først kommer frugt og elegance til udtryk med en utrolig friskhed, men afslutningen er mere robust, fast og med en tør eftersmag fyldt med tanniner. Det vil være interessant at se, hvordan vinen vil udvikle sig over tid.

LBV 2012 er den perfekte ledsager til chokoladedesserter især med mørk/bitter chokolade. Den er også fantastisk til skimmeloste og moden parmesan, hvor saltindholdet i parmesanen vil give den perfekte balance til den søde frugt fra portvinen. Men kombinationen, som slår alt, er at servere LBV 2012 til en god peberbøf. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Alle druerne til LBV 2012 er dyrket på de gamle vinmarker i Cima Corgo-regionen i Dourodalen. Druerne håndplukkes i september. Efter nøje sortering bliver de knuste druer hældt direkte ned i "granitlagares", hvor de trædes med bare fødder inden der hældes brandy i. Vinen lagres 4-6 år på store gamle egetræsfade. Det er en tradition hos Niepoort at starte aftapning af LBV fire år efter høsten, så den friskhed og frugtrigdom, der er karakteristisk for vinen, bevares bedst muligt.

Om Producenten

Hos Niepoort har familien stået for driften i fem generationer, og idag er det Eduard Dirk Niepoort, der har overtaget roret. Man har altid tilstræbt, at to generationer arbejder sammen i firmaet for at bevare ånden og stilen i vinen. Niepoort har i mange år været berømt for deres klassiske portvine, vine af høj kvalitet med stor koncentration og lang holdbarhed. Dirk Niepoort er en meget karismatisk vinmager, der har sine egne idéer og standpunkter, og hans vigtigste filosofi er, at vine skal have friskhed for at være interessante.

Niepoort portvin produceres på druer, der kommer fra gamle vinstokke i Pinhão-dalen og Pisco-dalen. Vinstokkene som Niepoort høster fra, er mere end 70 år gamle, og er plantet i den bedste og mest skifferholdige jordbund. Druerne håndplukkes i september og oktober, og trædes af både mænd og kvinder i lagares (lave granitkar). Gæringsprocessen bringes til ophør ved tilsætning af druespiritus, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.



Alt om vin



BT



Winelab.dk



FinansBureauet



Ekstra Bladet

91 point

DinVinGuide