

NIEPOORT WHITE

PORTUGAL, DOURO

Balanceret, kompleks og sødmefyldt

White Port er fortryllende flot ravfarvet i glasset med en kompleks duft af abrikoser, appelsiner og toastet karakter fra fadet. Smagen er blød, med en present sødme der holdes flot på plads af frugtintensiteten. Frugten understreges af de oxidative noter i form af toast og tørret frugt.

Denne Port vil være en perfekt ledsager til de mest krævende desserter, den spiller godt sammen med alt fra nødder, frugt og kraftfulde oste. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

White Port fremstilles af Còdega, Rabigato, Viosinho, Arinto Gouveio og andre lokale druesorter. Druerne er plantet på skråningerne i Douro dalen og høstes i hånden september og oktober. Vinstokkene er i gennemsnit mere end 60 år gamle. Druerne trædes, af både mænd og kvinder, med fødderne i lagares (lave granitkar). Når gæringsprocessen har opnået en del alkohol, men mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme, tilsættes druespirit og gæringen bringes til ophør. Dette skaber portvin med en alkoholstyrke på ca. 20 procent og en vin med høj restsukker. Denne hvide port lagres i op til 4 år på små egetræsfade. Her gennemgår den en naturlig oxidering der er med til at øge kompleksiteten i smagen.

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 druespirit, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.



VinAvisen



Smag på vin



Barego'mad

