

NIEPOORT DRY WHITE

PORTUGAL, DOURO

Let og frisk

Niepoort Dry White er gylden i glasset med smukke brunlige strøg. Op af glasset strømmer noter af hasselnødder, mandler og tørret frugt. En koncentreret og indbydende bouquet. I munden opleves Niepoort Dry White fyldig og flot balanceret med de samme noter som i duften, suppleret af en frisk koncentreret eftersmag, hvor vinens alkohol får lov at supplere og giver en unik varme til smagen. Niepoort Dry Whites intensitet og charme kan i høj grad tilskrives den relativt lange lagring for en hvid portvin.

Niepoort Dry White er fantastisk afkølet til enhver lejlighed og gør sig særlig godt med Tonic og et twist af citron. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

De hvide druer til denne tørre hvide portvin høstes manuelt i slutningen af september og i starten af oktober. Ved høsten er druerne fuldmodne og af særdeles høj kvalitet. Vinstokkene, hvorfra druerne er høstet, har en gennemsnitsalder på 30 år. Vinifikationen er traditionel for hvid portvin. De hvide druer gennemgår en lang maceration (udblødning med druekvaset), hvorunder dele af druerne trædes i "lagares" (lave granitkar) for at sætte gang i gæringen. Når mosten i gæringsprocessen har opnået en del alkohol (ca. 4%) men stadig besidder store mængder naturlig sødme, tilsættes druespiritus, og gæringen bringes til ophør. Dette skaber en portvin med en alkoholstyrke på ca. 20% og en vin med et relativt højt indhold af restsukker. I dette tilfælde er restsukkerniveauet dog markant lavere, end man ser i andre portvine. Herefter bringes vinen til Niepoorts lagerhuse i Vila Nova de Gaia ved Douro floden, hvor vinen lagres i 3-4 år på små gamle egetræsfade.

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.

