

NIEPOORT THE SENIOR TAWNY

PORTUGAL, DOURO



Frisk, fløjsblød og kompleks

Niepoort The Senior Tawny, har en smuk rød farve med gyldne toner. Smagen er fyldig og behagelig krydret med strøg af karamel, tørret og ung frugt i den vedholdende eftersmag. Vinen opleves fløjsblød, kompleks og med en flot balance mellem sødme og friskhed, der gør The Senior Tawny til et unikt valg, der er alle pengene værd.

Niepoort the Senior Tawny er fremragende til desserter, ost og som aperitif. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Druerne til The Senior Tawny 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. Druerne trædes af både mænd og kvinder med fødderne 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 portvin med en alkohol-styrke på ca. 20% og en vin med et højt indhold af restsukker. Herefter bringes vinen til Niepoorts lagerhuse i Vila Nova de Gaia ved Douro floden, hvor vinen lagres i 7 år på små 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 Pisca-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.



WineManual



Flaskehalsen



VinAvisen



FinansBureauet



Winelab.dk