

NIEPOORT 30 YEARS OLD TAWNY

PORTUGAL, DOURO

Frugtrig og frisk

Mørk brun i glasset med stor og åben bouquet. Duften byder på historiens vingesus med moden frugt, ristede nødder og alligevel stor friskhed. Smagen balancerer hen over tungen som en ballerina. Finesse, rød frugt og noter fra den lange fadlagring sikrer en portvin på uhørt højt niveau.

Server denne helt alene, til intense chokoladedesserter eller kraftfulde modne oste. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør  Sød

FYLDE Let  Kraftig

Fremstilling

Tawny med aldersangivelse er sammensat af flere forskellige årgange, alle med 30 år i gennemsnit. Hos Niepoort-familien har man også i kælderen 5. generation Noguera gående, og de sørger for, at kun de bedste fade udvælges til denne specialitet.

Portvinen er sammensat af en bred vifte af druer, trædt og gæret i lagares. Lagringen er foregået på små (550 600 liter) egetræsfade frem til aftapningen i Niepoorts kelder.

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.

96 point

Wine Enthusiast

94 point

Wine Spectator

