

NIEPOORT TAWNY DEE

PORTUGAL, DOURO

Blød og lækker

Tawny Dee fremstår teglrød i glasset med friske duftnoter af nødder og tørrede frugter. I munden fremstår portvinen elegant med bløde tanniner og en god balance. Smagsnoterne går i retning af røde kirsebær, læder og tørret frugt.

En god ledsager til desserter med nødder eller frugt. Ligeledes en god ledsager til tørre oste som manchego eller Gruyere. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Tawny Dee og Ruby Dum. Med disse 2 portvine vil Niepoort prøve at synliggøre forskellen på Tawny og Ruby på en ny måde. Grundlæggende så fremstilles disse 2 portvine ens. Druerne høstes i hånden i Cima Corgo underområdet i Douroregionen. Der høstes fra 30 år gamle vinstokke med et miks af mange lokale druer. Druerne presses i store åbne cement lagares, og gæringen stoppes ved tilsætning af druesprit. Herfra sker så den forskelligartede udvikling. Tawny Dee lagres i små egetræsfade for at udvikle sig hurtigt og få en lysere farve og typiske Tawny karaktertræk. Tappes efter 3-4 år på fad. Tawny Dee indeholder lige under 100 gram restsukker pr. liter.

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.

★★★★★
FinansBureauet

★★★★★
Winelab.dk

★★★★★
VinAvisen

