Varenummer: 2121043

NIEPOORT RUBY DUM

PORTUGAL, DOURO



Karakterfuld, fløjlsblød og frisk

Ruby Dum er tæt rød i glasset med en frisk duft at røde kirsebær, hindbær og kogt frugt. Smagen er tæt med present sødme og lang fløjlsblød eftersmag. Noterne i munden går i retning af røde bær og en god mineralsk friskhed.

En god ledsager til kraftfulde chokoladedesserter og intense oste som cheddar og brie de Meaux. 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. Ruby Dum er lagret i 3 år på store egetræsfade, der kun giver en lille påvirkning af vinen. Derved bevarer Ruby Dum sin friske røde karakter og tætte farve. Ruby Dum 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 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.

★★★★★	★★★★★	★★★★★
Flaskehalsen	VinAvisen	FinansBureauet