Varenummer: 0521411

2015 NIEPOORT DRINK ME TINTO

PORTUGAL, DOURO



Alsidig, balanceret og elegant

Vinen er lys rød, med en intens duft af rød frugt og en krydret karakter. I munden er vinen frisk med god længde og bløde tanniner. En lang frisk eftersmag viser en vin i fuldendt vedvarende balance, som siger ”drik mig”.

En fremragende ledsager til de fleste kødretter, pasta og til et glas i godt selskab. Serveringstemperatur: 14-16°C.

KARAKTER	Tør ● — ○ — ○ — ○ — ○	Sød
FYLDE	Let ○ — ○ — ● — ○ — ○	Kraftig

Fremstilling

Drink Me er sammensat af druer fra Douro-dalen, hovedsageligt Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Amarela og andre. Druerne i dalen står mange steder blandet i markerne og derfor vil der både i portvinen og rødvinene fra dalen ofte indgå mange forskellige druesorter. Druerne er høstet fra flere forskellige marker med skifer jordbund. Al høst foregår i hånden i september fra op til 40 år gamle vinstokke. Druerne gærer i ståltanke under kontrollerede temperatur.

Lagringen er for 25% af mosten foregået i 14 måneder på franske egetræsfade. Resten af mosten er lagret på ståltank inden den endelige blanding og aftapning.

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.

★★★★★ FinansBureauet

★★★★★ VinAvisen