

NIEPOORT 10 YEARS OLD TAWNY

PORTUGAL, DOURO



Fyldig, forførende og sødmefyldt

Niepoort Tawny 10 Years Old har en smuk rød orangegylden tone, smagen er fyldig, behagelig krydret med strøg af mandel og megen frugt, den afsluttende bouquet er krydret varm.

Portvinen er god til desserter, ost og som aperitif samt til en god cigar. Serveringstemperatur: 10-12°C.

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

Fremstilling

Når druerne høstes er de fuldmodne og af høj kvalitet. Druerne trædes med fødderne i lagares og gæringen begynder. Når mosten har nået 4% alkohol, trækkes den over i et kar med et forud beregnet kvantum druespiritus med en høj alkoholstyrke, og gæringen standser omgående. Der tilsættes ca. 100 liter brandy, med en alkoholstyrke på 75 80%, til 500 liter most.

Resultatet er en sød vin med en alkoholstyrke på ca. 20%, som bringes til Niepoorts lagerhus i havnebyen Vila Nova de Gaia ved Douro-floden. Her modnes vinen på Piper af egetræ, som rummer det traditionelle portvinsmål, 500 liter. Niepoort Tawny 10 Years Old er sammensat af vine, der har en gennemsnitsalder på 10 år.

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.

94 point

James Suckling

91 point

Wine Spectator

91 point

Robert Parker

90 point

DinVinGuide

★★★★★

Alt om vin

★★★★★

FinansBureauet

★★★★★

WineManual

★★★★★

VinAvisen

★★★★★

Ekstra Bladet