

NIEPOORT 20 YEARS OLD TAWNY

PORTUGAL, DOURO

Elegant og frisk

Niepoort Tawny 20 Years Old har en smuk orangegylden tone med solnedgangens glød, smagen er fyldig, behagelig krydret med strøg af honning, mandel og megen frugt, den afsluttende bouquet er krydret fra honning til peber.

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

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Når druerne høstes i den sidste uge i september og i den første uge i oktober, er de fuldmodne og af høj kvalitet. Vinifikationen er traditionel. 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%. Dette råmateriale 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 20 Years Old er sammensat af vine, der har en gennemsnitsalder på 20 år. Der produceres ca. 8.000 flasker om året.

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

James Suckling

93 point

Jyllands-Posten

93 point

Wine Enthusiast

95 point

DinVinGuide

96 point

Decanter

Testvinder

Smag og Behag

Testvinder

DinVinGuide

94 point

Wine Spectator

92 point

Robert Parker

