

2015 NIEPOORT VINTAGE PORT 2015

PORTUGAL, DOURO

Fyldig, sød og frisk

Vintage 2015 har en mørk rød farve med violette strejf. Duften har et elegant udtryk af frugt og kompleksitet. Smagen er sødmefyldt med robuste tanniner. Portvinens balance og harmoni giver løfte om en strålende fremtid: drik den ung eller efter 20 eller 40 år.

Vintage 2015 er perfekt til en Stilton eller andre skimmeloste. Den er ligeledes fantastisk til æggebaserede desserter. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Druerne til Vintage 2015 blev håndplukket på det helt rigtige tidspunkt med 40% fra Piscamarken og 60% fra andre, mindre parceller. Alle vinstokkene er mere end 80 år gamle. Druerne trædes af både mænd og kvinder med fødderne i "lagares" (lave granitkar) for at sætte gang i gæringen. Brandy tilsættes og portvinen hviler over vinteren. I løbet af foråret flyttes vinen til et køligere sted, hvor den endelige blanding hældes på de traditionelle beholdere på 550 liter. To år efter høsten tappes portvinen på flasker.

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

Robert Parker

93 point

Wine Spectator

93 point

DinVinGuide



VinAvisen

