

1997 NIEPOORT COLHEITA PORT 1997

PORTUGAL, DOURO

Frugtig, fyldig og frisk

En portvin med en smuk farve med orange og røde strejf med flot kant. I duften er der milde fadnoter, tørret frugt som abrikoser og pære med let røg og noter af tørret frugt. Smagen er fint afstemt med syre og god fylde. Stor intensitet, balanceret med en behagelig og vedvarende eftersmag.

En fremragende ledsager til tørret frugt, desserter med æg, kaffe eller vanilje. Eller server den let afkølet som aperitif. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Colheita Port er udvalgt portvin fra en enkelt unik årgang, udviklet i minimum 7 år på fad og drikkeklar, når den kommer på markedet. Denne type kan tåle at stå åben i længere tid uden at miste smag. 1997 var en meget atypisk årgang, hvor vinteren var meget tør, februar meget varm, foråret meget regnfuldt og det var meget koldt indtil maj. Alligevel resulterede den lange, varme og tørre sommer i ideelt modnede druer, der gav fyldige vine med veludviklede tanniner. Portvinen er sammensat af en bred vifte af druer, trådt og gæret i lagares. Lagringen er foregået på små (550 – 600 liter) egetræsfade frem til aftapning i Niepoorts kælder.

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.

93 point

Robert Parker

