Varenummer: 0621209

2016 NIEPOORT REDOMA BRANCO

PORTUGAL, DOURO



Perfekt balance mellem frugt og syre

Vinen er flot gylden i glasset. Duften er kompleks og intens med dejlige noter af citrusfrugter og blomster, der giver minder om appelsintræet i blomst. Den lette duft af træet fra fadlagringen er i perfekt harmoni med den friske og mineralske duft. Smagen er utrolig struktureret og har en let cremet, velafbalanceret smag med en fantastisk og vedholdende naturlig syre. I den lange og indtagende eftersmag fornemmes hvide blomster og tørrede frugter.

Vinen er særdeles velegnet til ovnbagt fisk og retter med hvidt kød, men den er også fantastisk til vegetarretter som pasta, wokretter eller retter med ost. Serveringstemperatur: 10-12°C.

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

Fremstilling

Redoma Branco laves på flere forskellige druesorter, som vokser på gamle vinstokke på Douroflodens bred. Druesorterne er: Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho, Donzelinho og Gouveio. Jorden, hvor vinstokkene vokser, består hovedsageligt af skifer og har en tendens til at give mineralske, delikate og yderst friske vine. Druerne høstes i hånden i slutningen af august/begyndelsen af september. Efter ankomst til vineriet og en nøje udvælgelse presses druerne let. Mosten gærer naturligt på franske egetræsfade og lagres efter endt gæring i ni måneder ligeledes på franske egetræsfade.

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

★★★★★ Winelab.dk

★★★★★ Smag på vin

91 point Vinbladet