Varenummer: 2121004

NIEPOORT TAWNY HALVFLASKE

PORTUGAL, DOURO



Blød, balanceret og intens

Niepoort Tawny er klassisk teglfarvet i glasset med en ekspressiv duft af modne sorte kirsebær, læder og tørrede frugter. Smagen blød og balanceret med smag af røde kirsebær og en god intensitet.

En glimrende ledsager til kraftfulde tørre oste, dessertermed nødder og tørret frugt. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Tawny Port fremstilles af Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz og andre locale druer.

Druerne er plantet på skråningerne i Douro dalen og høstes i hånden september og oktober. Vinstokkene som Niepoort høster sine druer fra er i gennemsnit mere end 30 år gamle. Druerne trædes, af både mænd og kvinder, med fødderne i lagares (lave granitkar). Når gæringsprocessen har opnået en del alkohol, men mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme, tilsættes druespiritus og gæringen bringes til ophør. Dette skaber portvin med en alkohol styrke på ca. 20 procent og en vin med høj restsukker. Niepoort Tawny lagres i godt 3,5 år på små egetræsfade for at få den naturlige oxidative udvikling som gør den lysere i farven og mere afrundet i smagen.

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.