Varenummer: 2121038

2013 NIEPOORT LBV 2015 - HALVFLASKE

PORTUGAL, DOURO



Elegant, frisk og frugtrig

Niepoort Late Bottled Vintage 2015 har en mørk, rød farve og en intens og kompleks aroma af røde bær, krydderier og mørk chokolade. Den udtryksfulde duft efterfølges af en fyldig smag med faste tanniner og liflig syre, som gør vinen frisk og balanceret. Vinen har en utrolig elegant stil med den mest forførende smag efterfulgt af en superb, let spirituspræget eftersmag. Absolut en vin der kan nydes ung men også kan lagres i adskillige år.

LBV 2015 er den perfekte ledsager til chokoladedesserter især med mørk/bitter chokolade. Den er også fantastisk til Cheddar, Gourd og brie eller smagsfyldte retter med rødt kød, kalv eller lam. Men kombinationen, som slår alt, er at servere LBV 2015 til en god peberbøf. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Alle druerne til LBV 2015 er dyrket på de gamle vinmarker i Cima Corgo-reigionen i Dourodalen. Druerne håndplukkes i september. Efter nøje sortering bliver de knuste druer hældt direkte ned i "granitlagares", hvor de trædes med bare fødder inden der hældes brandy i. Vinen lagres 4-6 år på store gamle egetræsfade. Det er en tradition hos Niepoort at starte aftapning af LBV fire år efter høsten, så den friskhed og frugtrigdom, der er karakteristisk for vinen, bevares bedst muligt.

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.