

2004 NIEPOORT COLHEITA 2004

PORTUGAL, DOURO

Blød, frisk og sødmefyldt

Intens rød i glasset med lysere kant. Duften byder på en bred vifte af nødder og moden mørk frugt. Smagen er intens med tørret frugt og nødder. Intensitet og friskhed følges ad i den fyldige rene eftersmag.

Server Niepoort Colheita til kraftfulde desserter med nødder, frugt eller let afkølet som aperitif. Serveringstemperatur: 8-10°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 det kommer på markedet. Denne type kan tåle at stå åben i længere tid uden at miste smag. 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 aftapningen i Niepoorts kældere.

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.



Smag på vin



VinAvisen



Ekstra Bladet

