

2007 NIEPOORT COLHEITA 2007

PORTUGAL, DOURO

Forførende og frisk

Kastanjefarvet i glasset med rødbrun kant. Den utroligt intense og fyldige aroma er præget af tørret frugt, kandiseret frugt og karamel. I munden opleves portvinen blød men alligevel frisk med en unik balance mellem syre og sødme. Portvinen afsluttes af en lang, elegant og fløjlsblød eftersmag.

En fremragende ledsager til desserter med frugt, chokolade og nødder eller 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 kældre.

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 druespirit, mens mosten stadig besidder store mængder naturlig sødme.



Alt om vin



Barego'mad



Flaskehalsen

90 point

Robert Parker

90 point

DinVinGuide

