# NIEPOORT CRUSTED

PORTUGAL, DOURO

## *Harmonisk, lækker og sødmefyldt*

Niepoort Crusted Port har en smuk mørkerød farve, fin aroma af kirsebær, mørke blommer og mint. I smagen dominerer tanninerne sammen med noter af veludviklet frugt og god længde. Det er værd at nævne, at lige nu er det frodigheden, der dominerer vinen, og den elegante stil gør vinen meget fristende at drikke nu, men da den har en fin struktur, anbefales det, at lade vinen ligge i et par årtier. Kan det lade sig gøre at gemme vinen, skal flasken opbevares liggende.

Niepoort Crusted Port er den perfekte ledsager til chokoladedesserter, særligt med mørk chokolade. Desuden er den yderst velegnet til ost, så som Cheddar, Gouda og Brie. Ønsker man at nyde Niepoort Crusted Port til hovedretten, anbefales det at servere den til krydrede retter med rødt kød, vildt, lam eller kalv, f.eks. en pebersteak. Serveringstemperatur: 12-14°C.

**KARAKTER** Tør ○—○—○—○—● Sød

**FYLDE** Let ○—○—○—○—● Kraftig

### Fremstilling

Niepoort Crusted Port, tappet i december 2015, er en blanding af vine på druer fra forskellige marker i Vale de Mendiz og andre vinmarker i Pinhão-dalen. Vinifikationen er traditionel og vinen lagres på store, gamle træfade. Vinen bliver hverken klaret eller filtreret, før den tappes på flasker, hvorfor der skabes et naturligt bundfald i flasken. Det er derfor vigtigt, at dekantere vinen, før den serveres.

### 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.

**Ugens vinder**
Alt om vin

★★★★★
FinansBureauet

**91 point**
Ekstra Bladet

★★★★★
VinAvisen