2009 NIEPOORT VINTAGE PORT 2009

PORTUGAL, DOURO



Kraftfuld og elegant

2009 Vintage Port er som ung sort i glasset med intens duft af sorte skovbær, peber og krydderi. Smagen er tæt og kraftfuld med voldsomme tanniner. Allerede nu i flot balance, men potentiale til langt mere. En stor Portvin.

Serveres tilbløde, gerne blåskimmeloste, kraftfulde chokolade desserter eller en stor peberbøf. Serveringstemperatur: 12-14°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

2009 er fremstillet af Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, samt mindre dele af andre lokale druer, inkl. Touriga Nacional, som Dirk Niepoort er mindre betaget af. Vinstokkene som Niepoort høster sine druer fra er i gennemsnit mere end 70 år gamle og er plantet i skifferholdig jordbund. Druerne håndplukkes i september og oktober og 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 20 procent og en vin med høj restsukker. De enkelte elementer lagres på fad i Douro dalen frem til foråret efter høsten, her fragtes de til lagerbygningerne i Gaia, hvor den endelig blanding og lagrig foretages. Aftapning sker efter 2 år på fad, uden filtrering, hvorfor der udvikles et betydeligt bundfald med alderen.

2009 har budt på en klassisk Vintage Port, der kan lagres i mere end 20 år under optimale betingelser.

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.



★★★★★★ Ekstra Bladet

★★★★★ FinansBureauet

94 point DinVinGuide