# 2013 NIEPOORT DÓCIL RIESLING

PORTUGAL, DOURO




## *Delikat, liflig og i perfekt balance*

Vinen er flot gylden i glasset. Duften er intens, men virkelig indbydende med noter af hvide og tropiske frugter i perfekt harmoni med en mineralsk duft. Smagen domineres af frugt og balancen mellem syre og sødme er i perfekt harmoni. Eftersmagen er lang og frisk.

Vinen er særdeles velegnet som aperitif og fantastisk som afslutning på et godt måltid.
Serveringstemperatur: 10-12°C.

| | | |
|---|---|---|
| **KARAKTER** | Tør | Sød |
| **FYLDE** | Let | Kraftig |

### Fremstilling

Druerne høstes i hånden i slutningen af august/begyndelsen af september. Efter ankomst til vineriet og en nøje udvælgelse presses druerne let, og mosten sies fra druekvaset for at undgå udblødning i drueskindet. Ved lav temperatur omhældes vinen flere gange i løbet af de efterfølgende 24 timer. Gæringen foregår ved lav temperatur i rustfrie ståltanke for at bevare aromaerne i vinen 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.