

Kar Davidsen & Co.



Niepoort, Tawny

Denne Tawny er en god indgangsvinkel til de komplekse fadlagrede portvine, der alle omtales som Tawny. Portvinen her er lagret i godt 3,5 år på små træfade for at få sin typiske Tawny karakter og finesse.

Området og producenten:

Hos Niepoort har familien stået for driften i fem generationer. Som den seneste har Eduard Dirk Niepoort overtaget firmaet i 2005 da hans far gik på pension. Man har altid tilstræbt, at to generationer har arbejdet sammen i firmaet for at bevare ånden og stilen i vinen. Dirk har været i firmaet siden 1987. Han har fra start haft sine egne visioner som blev vakt under hans studietid i bl.a. Schweiz. Dirk vil gerne beholde stilen i huset, men samtidig forbedre tingene. Familiens produktion af portvine har altid været af meget høj kvalitet, vine med stor koncentration og lang holdbarhed. Huset Niepoort har i mange år været berømt for sine klassiske Portvine af meget høj kvalitet. Den tradition kan føres tilbage til 1842, hvor det familieejede firma blev grundlagt.

Vinen:

Tawny Port fremstilles af Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz og andre locale druer.

Druerne er plantet på skråningerne i Douro dalen og høstes i hånden september og oktober. Vinstokkene som Niepoort høster sine druer fra er i gennemsnit mere end 30 år gamle. Druerne 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 druespirit og gæringen bringes til ophør. Dette skaber portvin med en alkohol styrke på ca. 20 procent og en vin med høj restsukker. Niepoort Tawny lagres i godt 3,5 år på små egetræsfade for at få den naturlige oxidative udvikling som gør den lysere i farven og mere afrundet i smagen.

I glasset:

Niepoort Tawny er klassisk teglfarvet i glasset med en ekspressiv duft af modne sorte kirsebær, læder og tørrede frugter. Smagen blød og balanceret med smag af røde kirsebær og en god intensitet.

En glimrende ledsager til kraftfulde tørre oste, desserter med nødder og tørret frugt.

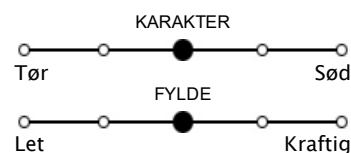
Serveringstemperatur 10–12°C.

Pressen:

VinAvisen – 5 stjerner – "Blød og lækker portvin med dejlig sødme, en lang eftersmag..." (Uge 14 / 2015)

VinAvisen	★★★★★
Finansbu.	★★★★★
Dagens.dk	★★★★★

Smagsbarometer



Varenummer:	2121003
Varetype:	Kundernes favoritter
Indhold:	75 Cl
Alkohol:	19.5 %
Land:	Portugal
Område:	Douro,

Antal pr. kasse:	6
Antal pr. palle:	600
Antal pr. lag på palle:	5
EAN-nummer stk. (fl. eller BIB):	5602840010000
EAN-nummer kasse:	
Vægt pr. stk.:	1.33 kg
Vægt pr. kasse:	8.21 kg
Mål kasse, LxBxH:	0x0x0

FINANSBUREAUET – 5 stjerner – "Fyldig og sødmefuld Tawny med præg af vanilje, rosiner og mandler i både næse og mund. Fin value for money." (11-11-2013)

Dagens.dk – 5 stjerner (12-11-2013)