



Niepoort Vintage Port 2003

Niepoort Vinhos

Vintage Port med masser af muskler og rygrad. Et sandt mesterværk fra Niepoort.

Intens og fyldig Vintage Port, der oser af saft, kraft og velsmag i overflod. Denne overlegne og muskuløse portvin besidder på samme tid en fornem elegance, og den balancerer hele tiden mellem det kraftulde og finesserige.

Vintage Port 2003 byder op til dans med fuld smæk på hele paletten, både i duft og smag. Til at begynde med præsenterer den sig uimodståeligt flot med sin nærmest lilla farve, og den krydrede duft af læder og tørret frugt vælter op af glasset. Med iltning åbnes der langsomt op for yderligere duft af blomster, brombær og varme krydderier. I smagen mødes man af en kraftig og fyldig vin, tanninerne er tætte og fine, og sødmen er balanceret umådeligt godt. Eftersmagen er lang, vedvarende og fuldkommen vidunderlig.

Vintage Port 2003 er fremstillet af Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, samt en mindre andel. Vinstokkene, som Niepoort høster sine druer fra til denne vin, er i gennemsnit mere end 70 år gamle og er plantet i skifferholdig jordbund. Aftapningen af vinen har fundet sted efter to års på lagring på fad. Vinen er ikke filtrering, hvorfor der udvikles et betydeligt bundfald med alderen. Flasken bør derfor rejses op i god tid inden åbning, ligesom det anbefales at dekantere vinen.

Land	Portugal
Område	Douro
Alkoholprocent	20.5%
Indhold	75 cl.
Vintype	Portvin
Druer	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Tinta Roriz

Wine Enthusiast
95 point
Wine Spectator
95 point