ADN Loureiro 2023

Niepoort Vinhos

To vinvenner og en drue, der fortjener alles opmærksomhed

Anselmo Mendes og Dirk Niepoort deler både et mangeårigt venskab og en nysgerrighed for Portugals mange vinområder. I ADN mødes de om vine med friskhed, lethed og en tydelig lokal identitet. Denne Loureiro fra 2023 er et dejligt eksempel på, hvor meget karakter der kan være i en hvidvin med et let udtryk. Smagen er livlig og fint afrundet med velafbalanceret syre, et diskret urtepræg og en salt mineralitet. Letheden følges af en behagelig fylde, som giver vinen både struktur og en elegant afslutning.

Vinen er lavet på 100 % Loureiro fra Lima i det nordportugisiske Vinho Verde. Her ligger vinmarkerne på sydvendte skråninger nær Lima-floden, hvor Atlanterhavet præger klimaet, og jordbunden er rig på granit. Det er hjemmebane for Loureiro og dens indbydende, blomstrede karakter.

I glasset mødes aromatisk livlighed med frisk syre og et fint saltpræg. Samtidig giver lagringen på det fine bundfald lidt mere fylde og en afrundet mundfornemmelse. Det gør ADN til en vin, der både er læskende på egen hånd og har noget at arbejde med, når maden kommer på bordet. En oplagt anledning til at lære Loureiro bedre at kende.

Mad til vinen

Servér vinen til rejer, dampede muslinger eller grillet fisk med citron og friske krydderurter. Den passer også fint til sprøde salater og lette grøntsagsretter, hvor vinens friskhed får lov at spille med. Servér ved cirka 11–13 °C, så både friskheden og de florale nuancer kommer til deres ret.

Land	Portugal
Område	Vinho Verde
Alkoholprocent	12%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Hvidvin

Druer Loureiro