Niepoort Colheita Port

Douro - Portugal

Niepoort Colheita 2008 komt uit een oogstjaar dat uitstekend past bij de stijl van het huis. 2008 was in de Douro relatief koel en gelijkmatig, met voldoende waterreserves in de bodem en een latere oogst. Dat gaf druiven met frisse zuren en minder nadruk op pure rijpheid. Precies dat maakt deze Colheita zo aantrekkelijk: hij heeft de rijkdom van langdurige houtopvoeding, maar blijft lichtvoetig en energiek. De druiven werden traditioneel met de voeten getreden in lagares en vergist met de steeltjes. Daarna verhuisde de wijn naar Vila Nova de Gaia, waar hij verder rijpte in oude houten pipas van ongeveer 550 liter. Tijdens die lange oxidatieve opvoeding verandert een jonge rode port langzaam van karakter. De kleur wordt lichter, het fruit gedroogder en de geur verschuift richting noten, gekonfijte citrus en fijne rook. Bij de 2008 valt vooral de frisheid op. De wijn is duidelijk ontwikkeld, maar nergens zwaar of stroperig. De zuren geven hem spanning en zorgen ervoor dat gedroogd fruit, karamel en vatrijping mooi in balans blijven. Daardoor is dit een Colheita die niet alleen interessant is na het diner, maar ook licht gekoeld als aperitief verrassend goed werkt.



Proefnotitie

Gedroogde abrikoos, gekonfijte citrus, rozijn, walnoot, lichte rook en karamel, met levendige zuren en een lange zachte afdronk.

Drinken bij

Foie gras, amandeltaart, crème brûlée, gedroogd fruit, koffie, vanilledesserts en oude kaas.

Houdbaarheid

Na botteling is de wijn klaar om te drinken. Ongeopend jarenlang houdbaar; na openen goed afgesloten en koel bewaren en binnen enkele weken tot maanden drinken.

Druivenrassen

Touriga Nacional, Touriga Franca



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl