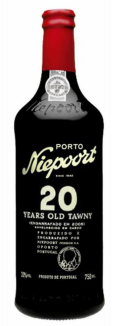
Niepoort 20 Years Old Tawny Port

Douro - Portugal

Niepoort 20 Year Old Tawny Port is een van de klassiekers van het huis en laat zien wat er gebeurt wanneer tijd belangrijker wordt dan kracht. De wijnen in deze blend hebben gemiddeld twintig jaar rijping achter de rug. In die periode verschuift port langzaam van donker fruit naar gedroogde abrikoos, gekonfijte citrus, noten en fijne oxidatieve tonen, zonder dat Niepoort zijn kenmerkende frisheid verliest. De basis komt uit oude Douro-wijngaarden, onder meer uit Vinha da Pisca, Vale do Pinhão en Ferrão. De stokken zijn gemiddeld ouder dan zestig jaar en staan op de steile leistenen bodems die zo bepalend zijn voor de Douro. De blend bestaat uit traditionele rassen als Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão en Tinta Roriz. De vergisting gebeurt traditioneel in lagares, waarbij de druiven met de voeten worden getreden. Daarna begint het lange werk van de kelder. De verschillende basiswijnen rijpen jarenlang afzonderlijk in oude houten vaten van ongeveer 550 liter in Vila Nova de Gaia. Pas later worden ze samengebracht tot een blend met een gemiddelde leeftijd van twintig jaar. Dat assembleren is essentieel: oudere wijnen zorgen voor diepte en notigheid, jongere componenten houden de wijn levendig. Juist dat evenwicht maakt deze 20 Years Old zo aantrekkelijk. De wijn heeft duidelijk meer diepte en ontwikkeling dan een 10 Years Old, maar blijft nog opvallend energiek. De kleur schuift richting steenrood en amber, de textuur wordt zijdezachter en de afdronk krijgt steeds meer nootachtige en hartige nuances. Dit is Tawny op een serieus niveau, maar niet alleen voor na het eten. Licht gekoeld kan hij ook uitstekend als aperitief worden geschonken. Aan tafel werkt hij prachtig bij

gerijpte kaas of desserts waarin noten, chocolade, koffie of vanille een rol spelen.



Proefnotitie

Gedroogde abrikoos, gekonfijte sinaasappel, vijg, walnoot, geroosterde amandel, honing en fijne specerijen, met zijdezachte textuur en lange frisse afdronk.

Drinken bij

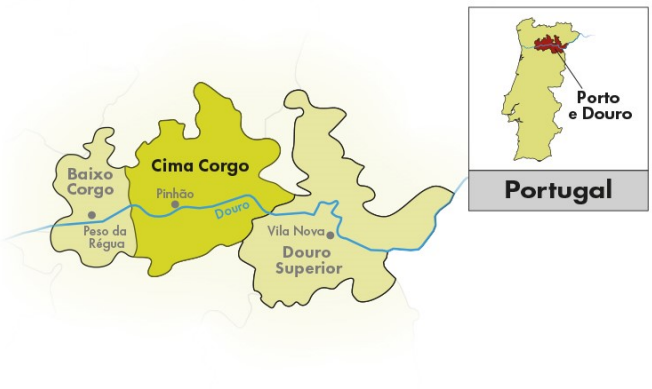
Oude kaas, blauwaderkaas, chocoladedesserts, notentaart, crème caramel, koffie, vanille en gedroogd fruit.

Houdbaarheid

Ongeopend jarenlang houdbaar. Na openen blijft de wijn, goed afgesloten en koel bewaard, nog meerdere weken tot enkele maanden mooi.

Druivenrassen

Touriga Nacional, Touriga Franca



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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