

NIEPOORT JUNIOR & SENIOR

ES GIBT ZWEI UNTERSCHIEDLICHE PORT-WELTEN,“ ERLÄUTERT DIRK NIEPOORT... DER DUNKLER, FRUCHTIGER „JUNIOR“ TINTO UND DER HELLE, KIRSCH-DUFTIGER „SENIOR“ TAWNY REPRÄSENTIEREN DIE BEIDEN KATEGORIEN IDEALTYPISCH.

BEIDE BILDEN EIN PAAR IN BLAU UND ROT UND WERDEN IN EINZELKARTONS VERPACKT AUSGELIEFERT. DER NIEPOORT-SCHRIFTZUG IST DARAUFGESONDERT, DASS ER WIE EIN PUZZLE ERST DANN GANZ ERSCHEINT, WENN BEIDE KARTONS NEBENEINANDER STEHEN. SOMIT WIRD OPTISCH KLAR DARGESTELLT, DASS AUCH NIEPOORT ERST VOLLSTÄNDIG IST, WENN BEIDE PORTKATEGORIEN VORHANDEN SIND.



DER JUNIOR TINTO IST EIN JUNGER, FRUCHTIGER PORTWEIN, DER DREI JAHRE LANG IN GROSSEN HOLZFÄSSERN EHER REDUKTIV AUSGEBAUT WURDE. ER MUSS NICHT DEKANTIERT WERDEN (WIE DAS BEI VINTAGE PORTS ERFORDERLICH IST).

SCHMECKT AM BESTEN ZU KRÄFTIG-WÜRZIGEN KÄSEN WIE ROQUEFORT ODER STILTON SOWIE ZU ANGEBRATENEM WÜRZIGEM FLEISCH. ROLF NIEPOORT, DIRKS VATER, IST ÜBRIGENS EIN VERFECHTER DER KULINARISCHEN KOMBINATION VON FRUCHTIGEM PORTWEIN MIT PFEFFERSTEAK! KLASSISCH IST DIE KOMBINATION MIT SCHOKOLADE UND SCHOKOLADIGEN DESSERTS JEDER ART.

DER SENIOR TAWNY LAGERTE FÜNF JAHRE LANG IN TRADITIONELLEN „PIPAS“ (550 LITER HOLZFÄSSER), DIE IHM EINEN REGEN LUFTAUSTAUSCH ERLAUBEN. SO ENTWICKELTE SICH EINE DOSIERTE OXIDATION, DIE DEM WEIN SEINE BESONDEREN AROMEN VERLEIHT.

DER SENIOR TAWNY PASST SEHR GUT ZU MILDEM, WEICHEN KÄSE UND ZU INTENSIVEN VORSPEISEN (WIE ETWA FOIE GRAS). IN FRANKREICH WIRD DIESE ART VON PORTWEIN SEHR HÄUFIG ZU SALZ- UND KÄSEGEBÄCK ALS APERITIF GEREICHT. PERFEKT ZEIGT ER SICH AUCH, WENN ER ZU GETROCKNETEN FRÜCHTEN, ZU APFELKUCHEN ODER ZU EINER CRÈME CARAMEL SERVIERT WIRD.