

'Fabelhaft' Gin - 0,5l Niepoort



Ob nun Port oder Wein - die edlen Tropfen von Niepoort begeistern durch die Bank weg. Nun legt der Star-Winemaker mit einem Gin nach, in dem sich 9 ausgesuchte Botanicals vereinen. Im wahrsten Sinne des Wortes fabelhaft!

Weintyp	Spirituose
Produzent	Niepoort
Region	Douro
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	40 %
Reifepotenzial	jetzt und weitere 2 Jahre
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,5



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Bewertungen und Pressestimmen

Falstaff über Dirk van der Niepoort

"Dirk van der Niepoort ist einer der Motoren der Erneuerung in Portugal. Längst beschränkt er sich nicht nur auf die Erzeugung erstklassiger Portweine, er legt auch die Latte für Weiß- und Rotwein Jahr für Jahr höher."

Schweizerische Weinzeitung über Dirk van der Niepoort

"Dirk van der Niepoort, lockiger Querkopf, in Porto geboren und aufgewachsen, führt seit 27 Jahren das 1842 gegründete Weinhaus der Familie. Mit seinen eigenwilligen Ideen führte er den Betrieb zu ungeahnten Erfolg und weckte gleichzeitig seine Weinheimat im Norden Portugals aus dem Dornröschenschlaf."

'Winery of the Year 2013' Wine & Spirits Magazine

"Niepoort is the unofficial leader of a movement that has recast the region."

Vinum über Dirk van der Niepoort

"Dirk van der Niepoort räumt nicht nur beim Port auf, er produziert wohl auch Portugals beste Tischweine. [...] Portugal, wie es Spaß macht."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Mit seinen Port-Kreationen ist Dirk van der Niepoort zur Legende geworden. Und mit seinen 'Fabelhaft'-Weinen hat er es geschafft, seinen Kultstatus zu halten. Genau diese Wein-Linie hat der weltweit gefragte Önologe jetzt um den 'Fabelhaft' Gin erweitert, der in Zusammenarbeit mit dem Hamburger Weinfachmann Dirk Delventhal entstanden ist. Das Konzept ist gut durchdacht: die 9 verwendeten Botanicals stammen allesamt aus Portugal, erzeugt wird der Gin dann aber in einer Traditionsbrennerei im hohen Norden von Deutschland. Neben Wacholder, Zitrone, Kardamom, Limette, Rosmarin, Tee, Koriander und Orange ist auch Zistrose eines der Botanicals. Das Besondere: das Kraut wird in den Niepoort-Weinbergen im Douro-Tal per Hand gepflückt. Dieser Sorgfalt zollt auch der Gin-Brenner dann Respekt, denn ein kleiner Teil der mazerierten Zistrose wird am Ende dem fertigen Gin beigefügt, damit dieser noch mehr Komplexität erhält. Ein Aufwand, der sich lohnt. Lassen Sie sich diesen neuen Kult-Gin nicht entgehen!

Tasting Note

Ein Gin ist entweder fruchtig-frisch oder aber besticht mit einer herben Kräuter-Note. Dem 'Fabelhaft' Gin gelingt der einmalige Spagat zwischen beiden Welten. Während Zitrone, Limette und Orange für eine ebenso lebendige wie auch wohltuende Frische sorgen, bringen Rosmarin, Wacholder, Zistrose und Koriander die volle Kräuter-Aromenwelt mit hinein. Ein ganz wunderbarer Kontrast, der durch den sanften Hauch von Kardamom perfekt ergänzt wird. Am Gaumen brilliert die schmelzige und komplexe Struktur des Gins. Kurzum: fabelhaft! Der Name ist hier also tatsächlich Programm!

Passt zu

Ob nun mit Dry oder Indian Tonic - dieser Gin ist ein idealer Aperitif und Digestif.

Weingut

Dirk van der Niepoort verkörpert als fünfte Generation des 170 Jahre alten Weinguts die perfekte Synthese aus Traditionalist und unkonventionellem, erfolgreichem Weinmacher. Als Resultat präsentiert der Querdenker der Weinwelt beeindruckende portugiesische Weiß-, Rosé- und Rotweine sowie erstklassige Portweine. Damit ist Dirk van der Niepoort einer der Motoren der Erneuerung in Portugal.

Vinifikation

Der Niepoort 'Fabelhaft' Gin - 0,5l wird aus folgenden Botanicals gebrannt: Wacholder, Zitrone, Kardamom, Limette, Rosmarin, Tee, Koriander, Orange und Zistrose. Nachdem die Botanicals in Portugal geerntet wurden, wurden sie direkt nach Norddeutschland verschickt. Die Botanicals wurden in der Brennerei einzeln für mehrere Tage mazeriert und anschließend traditionell in einem 100-Liter-Brenngerät destilliert. Erst danach wurden sie assembliert. Für noch mehr Komplexität wurde dem fertigen Gin noch ein Hauch der mazerierten Zistrose beigefügt.