Niepoort

Trudy Ruby Port, Nat Cool

1000 ml

Portugal, Vinho do Porto

9940011019

Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca

Alkoholgehalt: 19,5 %, 19,5 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

- Eintopf mit scharfer Chorizo

- T-Bone-Steak

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 08.03.2025

Informationen zum Wein
Niepoort ist eines der wichtigsten Portweinhäuser und Dirk Niepoort, der es in fünfter Generation führt, ist das Aushängeschild des portugiesischen Weins. Neben seinen Portweinen hat er zahlreiche Weinprojekte in und außerhalb Portugals initiiert, die Weinfreaks begeistern. Nat' Cool ist eine von Niepoort entwickelte Idee, der sich viele Weingüter angeschlossen haben. Es geht darum, Frische und Trinkbarkeit in den Vordergrund zu stellen und den Spaß am Wein zu betonen. „Ein Nat' Cool sollte lässig, leicht und süffig sein", sagte Dirk Niepoort einmal zu mir. Deshalb werden alle Nat' Cool in Literflaschen abgefüllt, „weil eine Normalflasche für zwei Personen zu klein ist", so Niepoort weiter.
Der Trudy Ruby Nat' Cool ist ein Jahrgangsverschnitt aus den traditionellen Rebsorten der Douro-Region: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Amarela, Tinta Roriz und einige mehr. Die Trauben werden mit den Füßen gestampft, in offenen Behältern (Lagares) vergoren, der Wein auf 19,5% vol. verstärkt und in großen alten Holzfässern ausgebaut. Der Restzucker liegt bei um die 100 g/l.
Farbe
Rubinrot

Nase
Das Bukett präsentiert sich mit Aromen von Schwarzkirsche, schwarzer Pflaume und erinnert ein wenig an Rumtopf. Eine gewisse alkoholische Wärme ist spürbar, und gleichzeitig ist die Nase sehr frisch und klar.

Gaumen
Ein Ruby-Port such Frische und Fruchtigkeit und die kommen hier wunderbar zur Geltung. Auch am Gaumen finden sich dunkle Früchte, untermalt von einer samtig seidigen Textur mit feinkörnigen Tanninen. Der Wein bietet eine schöne Balance zwischen Säure und Süße, zwischen Körperfülle und Alkohol. Ein Portwein mit Trinkfluss? Es gibt ihn tatsächlich. Dies ist (für mich) kein klassischer Dessertwein, sondern ein Port, der auch zu Hauptgerichten passt.