Kopke Vintage Port Quinta São Luiz 2008

Douro - Portugal

Vintage port staat aan de top van de porthiërarchie. Het is een product van één uitzonderlijk jaar en altijd afkomstig van de allerbeste wijngaarden. Goed bewaarde vintage Ports behoren tot de oudste wijnen van de wereld. Het besluit om een port tot vintage te 'verklaren' ligt bij het port huis en moet worden goedgekeurd door het (port) instituut. Een vintage port wordt al na twee jaar houtrijping gebotteld. Hierna rijpt de wijn langzaam op fles. Leg de flessen daarom altijd op een koele, donkere plaats.



Proefnotitie

Op jonge leeftijd is de vintage port vol en fruitig met heel veel tannine. Het duurt zeker 15-20 jaar voor de beste vintage port zijn hoogtepunt bereikt. Een vintage port kan, mits goed bewaard dus zeer goed ouderen. De tannine worden na verloop van tijd zachter en de volle fruitsmaak verdwijnt iets na de achtergrond en maakt plaats voor ceder, leer, kruiden en toffee tonen.

Drinken bij

Chocolade, rijke chocolade desserts, blauwe of harde kazen.

Houdbaarheid

Ongeopend en goed bewaard is uw Vintage port jarenlang houdbaar. Vintage ports van 50 tot 60 jaar oud zijn zeker geen uitzondering. Als een fles vintage port eenmaal geopend is dient deze binnen enkele dagen gedronken te worden. De kwaliteit gaat anders snel achteruit.

Persoonlijke proefnotitie

Jos Beeres Wijnkoperij
Heereweg 276
2161BT Lisse
(+31) 050 - 313 22 41
www.josbeeres.nl

JOS lekkere wijn, prima service