Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke, opgericht in 1638, is het oudste porthuis dat nog bestaat en een echte specialist in Colheita. Dat is port uit één oogstjaar die niet op fles maar in houten vaten rijpt, minimaal zeven jaar en vaak tientallen jaren. Op het etiket lees je zowel het oogstjaar als de bottelingsdatum.

Het jaar 1944

De druiven voor deze wijn werden in de herfst van 1944 geoogst, in een Europa dat nog volop in oorlog was. Een Britse wijnhandel meldt dat Kopke geen voorraad meer heeft van de 1944, en dat de flessen die nog rondgaan bij de laatste horen. Een uitgebreide jaargangbeschrijving vonden we niet; wat deze fles bijzonder maakt is vooral zijn leeftijd en zeldzaamheid.

Serveertip

Licht gekoeld, rond 14 tot 16 graden, in een ruim wijnglas.

Over deze fles

Eén fles van 75 cl, 20% alcohol, los verkocht. Het vulniveau staat in de hals.

Op zoek naar een cadeau voor iemand uit 1944, of een fles die een verhaal vertelt aan tafel? Kom hem gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse. Je wijn wordt zorgvuldig verpakt als je hem laat bezorgen.



Proefnotitie

Lang op hout gerijpte port van Kopke wordt door proevers vaak beschreven met tonen van gedroogd fruit, noten en karamel.

Drinken bij

Heerlijk bij een stuk oude Gouda of gedroogde vijgen, maar ook prima bij een amandeltaart.

Houdbaarheid

Nu op dronk: een Colheita is drinkklaar zodra hij gebotteld is en wordt op fles niet beter meer. Geopend blijft hij zeker een week of zo mooi.

Persoonlijke proefnotitie

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

JOS lekkere wijn, prima service