# Kopke Colheita matured in wood

## Douro - Portugal

Kopke, opgericht in 1638 en het oudste porthuis dat nog bestaat, maakt van oudsher veel Colheita. Het verschil met vintage port is belangrijk: vintage port gaat jong op fles en rijpt daar verder, een Colheita rijpt juist in houten vaten en gaat pas op fles als hij klaar is. Daarom staat er naast het oogstjaar ook een bottelingsdatum op het etiket.

Het jaar 1947

Van de Kopke 1947 zijn verschillende bottelingen in omloop. Een wijnhandel biedt een fles aan die in 1997 werd gebotteld, terwijl op een portforum bottelingen tussen 1984 en 1990 worden genoemd. Hoe lang deze 1947 op hout lag, lees je dus af op het etiket van precies deze fles.

Serveertip

Schenk hem rond 14 tot 16 graden in een wijnglas.

Over deze fles

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

Wil je weten welke botteling dit precies is? Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse, of vraag het Wietze.




### 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 plankje met oude kaas en walnoten, maar ook prima bij een eenvoudig chocoladedessert.

### Houdbaarheid

Nu op dronk: een Colheita wordt op fles niet beter meer en is klaar om te drinken. Geopend blijft hij zeker een week of zo mooi, daarna verliest hij langzaam zijn frisheid.

### Persoonlijke proefnotitie

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

JOS lekkere wijn, prima service