Quinta da Romaneira Tawny Colheita - 6 liter -

Douro - Portugal

Quinta da Romaneira ligt in de Cima Corgo, in de Douro. Het landgoed groeide in zo'n anderhalve eeuw uit tot ongeveer 400 hectare, doordat er steeds andere quintas bij kwamen. In 2004 kocht een groep investeerders, met onder anderen Christian Seely, de directeur van de wijnbezittingen van AXA en van buurman Quinta do Noval, het vervallen landgoed. Volgens Wine Anorak trof men twintig vervallen gebouwen aan, oude quintas en kelders, en werden de terrasmuren hersteld en de wijngaarden opnieuw beplant. Romaneira maakt zowel tafelwijn als port.

Het jaar 2007

Een Colheita is een tawny port uit één oogstjaar, die minstens zeven jaar op houten vaten rijpt; vaak veel langer. Op het etiket staan het oogstjaar en de datum van botteling. De druiven van deze port werden geoogst in 2007, een uitstekend jaar in de Douro. Graham's beschrijft een koele, vochtige zomer, gevolgd door een lange zonnige periode in september en oktober, waardoor de druiven wat later dan normaal maar onder perfecte omstandigheden rijp werden. Graham's spreekt van een algemene declaratie als vintage-jaar. Volgens wijnwinkel Onshore Cellars is dit de eerste Colheita van Romaneira uit de 21e eeuw; de reguliere botteling vond plaats in maart 2021, met 120 gram restsuiker.

Serveertip

Schenk hem "kelderkoel", rond 10 tot 12 °C, zoals Mayson aanraadt. Decanteren hoeft niet: een Colheita heeft geen depot. Een fles van zes liter is zwaar, dus schenk met twee handen of met

hulp. Zes liter is goed voor ruim tachtig kleine portglazen van 7 cl: een fles voor een groot feest.

Over deze fles

Eén fles van 6 liter, 19,5% alcohol, in de originele houten kist. Vulniveau in de hals (into neck).

Een fles als deze zie je niet vaak. Kom hem gerust bekijken in Maison du Vin, onze winkel voor oude jaargangen aan de Heereweg 210 in Lisse. Twijfel je of hij bij je feest past? Vraag het Wietze.



Proefnotitie

JamesSuckling.com proefde deze Colheita in 2023 en noemt kerstcake, kastanje, toffee en gedroogd fruit, waaronder kumquat. Een winkelnotitie beschrijft een diepe, geconcentreerde tawny met tonen van melasse en duidelijk hout.

Drinken bij

Heerlijk bij een notentaart of crème brûlée, maar ook prima bij een oude harde kaas of gewoon na het eten.

Houdbaarheid

Nu op dronk: een Colheita is klaar om te drinken zodra hij gebotteld is en heeft geen drinkdata nodig. Geopend blijft hij een week of zo goed; 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