Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Bij Kopke, het oudste porthuis dat nog bestaat (opgericht in 1638), blijven de oude Colheita's in het vat tot er vraag naar is. Volgens Decanter bottelt het huis ze op bestelling en in kleine aantallen. Dat is precies het idee van Colheita: port uit één oogstjaar die in hout rijpt, minimaal zeven jaar en vaak veel langer, met de bottelingsdatum op het etiket.

Het jaar 1950

Over het oogstjaar 1950 in de Douro vonden we geen uitgebreide beschrijving. Wat we wel weten: deze wijn heeft het grootste deel van zijn leven in een houten vat doorgebracht, waar langzame oxidatie en verdamping hem tot een geconcentreerde tawny maakten. Dat maakt een 1950 Colheita tot een mooi cadeau voor wie in dat jaar geboren is of trouwde.

Serveertip

Licht gekoeld, rond 14 tot 16 graden.

Over deze fles

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

Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin aan de Heereweg in Lisse, waar onze oude jaargangen liggen. Wietze vertelt je er graag meer over.



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 crème brûlée of een stuk blauwe kaas.

Houdbaarheid

Nu op dronk: een Colheita is op zijn best vanaf het bottelen en wordt op fles niet beter. 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