Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke, opgericht in 1638, is het oudste porthuis dat nog bestaat en staat bekend om zijn Colheita's: port uit één oogstjaar die in houten vaten rijpt, minimaal zeven jaar en vaak veel langer. Oude jaargangen komen in kleine partijen op de markt. Een Britse wijnhandel meldde bijvoorbeeld dat er van de 1951 maar enkele tientallen flessen voor de hele Britse markt beschikbaar waren.

Het jaar 1951

Over het oogstjaar 1951 in de Douro vonden we geen betrouwbare beschrijving. Bij een Colheita draait het minder om het weer van één zomer en meer om de tientallen jaren die de wijn daarna in hout doorbracht. Daardoor is een 1951 vooral een mooie manier om een geboortejaar of jubileum te vieren met een wijn die net zo oud is.

Serveertip

Rond 14 tot 16 graden, in een wijnglas met wat ruimte.

Over deze fles

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

Een 75ste verjaardag in aantocht? Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse. Klanten waarderen Jos Beeres gemiddeld met een 4,6 uit ruim 1.500 beoordelingen.



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 feestelijk dessert met noten of karamel, maar ook prima als afsluiter na het diner.

Houdbaarheid

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

Persoonlijke proefnotitie

_____

_____

_____

_____

_____

_____

WIJNKOPERIJ Jos Beeres Dik VAN 1879 B.V.

JOS lekkere wijn, prima service

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