Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke werd in 1638 opgericht en geldt als het oudste porthuis dat nog bestaat. Opvallend genoeg is juist van de vroege geschiedenis weinig bewaard: bij een brand in 1882 ging volgens een historisch overzicht een groot deel van de archieven verloren. Het geheugen van het huis zit daarom vooral in de kelders, in de vaten met oude Colheita: port uit één oogstjaar die minimaal zeven jaar, en vaak veel langer, op hout rijpt.

Het jaar 1952

Over de 1952 van Kopke is weinig gepubliceerd. We vonden geen professionele recensie en geen uitgebreide jaargangbeschrijving voor de Douro. Dat is eerlijk gezegd niet vreemd bij zo'n oude, kleine botteling. Wat je koopt is een wijn die meer dan zeventig jaar geleden werd geoogst en het grootste deel van die tijd in een houten vat rijpte.

Serveertip

Rond 14 tot 16 graden in een wijnglas.

Over deze fles

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

Benieuwd naar deze fles? Kom hem gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse. Twijfel je tussen deze en een andere oude Colheita van Kopke? 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 oude kaas of dadels, maar ook prima bij een stuk pure chocolade.

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, 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