Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke, opgericht in 1638, is het oudste porthuis dat nog bestaat. Het jaar 1953 heeft een extra betekenis in de geschiedenis van het huis: volgens Club Oenologique was Kopke van 1953 tot 2006 in handen van concurrent Barros, en bleven de oude Colheita's in die tijd grotendeels verborgen in de kelders. Pas sinds de overname in 2006 krijgen ze weer volop de aandacht.

Het jaar 1953

1953 werd door de porthuizen niet uitgeroepen tot vintagejaar, meldt een Britse portspecialist, waardoor port uit dat jaar lastig te vinden is. Een Colheita is dan een mooie uitzondering: port uit één oogstjaar die niet op fles maar minimaal zeven jaar, en hier vele decennia, in houten vaten rijpte.

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 in Lisse.



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 pecantaart of een kaasplank met oude schapenkaas.

Houdbaarheid

Nu op dronk: een Colheita is klaar om te drinken zodra hij gebotteld is en wordt op fles niet beter. 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