Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke is het oudste porthuis dat nog bestaat (opgericht in 1638) en heeft zich gespecialiseerd in Colheita: port uit één oogstjaar die in houten vaten rijpt in plaats van op fles. Wettelijk is dat minimaal zeven jaar; bij deze 1966 werd het een veelvoud daarvan.

Het jaar 1966

Bij een proeverij van oude Kopke Colheita's in 2015 proefde Jamie Goode (Wine Anorak) ook de 1966. Ook Julia Harding MW van JancisRobinson.com schreef over deze wijn.

Serveertip

Licht gekoeld, rond 14 tot 16 graden.

Over deze fles

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

Wordt er in jouw omgeving iemand 60? Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse.



Proefnotitie

Jamie Goode (Wine Anorak) beschreef de 1966 als complex en krachtig, met een frisse kern en een heel lange afdronk.

Drinken bij

Heerlijk bij het verjaardagsdessert, maar ook prima bij een kaasplank met oude kaas en noten.

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