Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke werd opgericht in 1638 en is daarmee het oudste porthuis dat nog bestaat. De specialiteit van het huis is Colheita: port uit één oogstjaar die niet op fles, maar in houten vaten rijpt. Minimaal zeven jaar, en bij deze 1976 zo'n halve eeuw. Op het etiket staan oogstjaar en bottelingsdatum.

Het jaar 1976

Julia Harding MW (JancisRobinson.com) beschreef de Kopke Colheita 1976 met gelaagde geuren die zowel zoet als hartig zijn en een fijne structuur met volledig versmolten tannines en frisse zuren.

Serveertip

Rond 14 tot 16 graden.

Over deze fles

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

Vijftig jaar getrouwd of vijftig geworden? Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse. Je wijn wordt zorgvuldig verpakt.



Proefnotitie

Nog jong genoeg om fris te zijn en oud genoeg voor echte diepgang, met een hartige kant naast de zoete tonen.

Drinken bij

Heerlijk bij paddenstoelen of een rijpe kaas, maar ook prima bij vijgen en walnoten.

Houdbaarheid

Nu op dronk: een Colheita is klaar om te drinken 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