Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke, in 1638 opgericht, is het oudste porthuis dat nog bestaat. Het huis staat bekend om zijn Colheita's: port uit één oogstjaar die jarenlang in houten vaten rijpt, wettelijk minimaal zeven jaar. Daardoor ontwikkelt hij de rijpe, nootachtige stijl van een tawny, maar met het karakter van één jaar.

Het jaar 1978

Voor het oogstjaar 1978 vonden we geen uitgebreide beschrijving uit de Douro. Over de wijn zelf wel: het Noorse Dagens Næringsliv proefde de Kopke Colheita 1978 en geeft hem een drinkvenster van 2017 tot 2030.

Serveertip

Schenk hem rond 14 tot 16 graden.

Over deze fles

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

Wil je eens kennismaken met oude Colheita zonder meteen de duurste fles te kiezen? Kom gerust langs in Maison du Vin in Lisse en vraag het Wietze.



Proefnotitie

Dagens Næringsliv beschrijft hout, gedroogd fruit en een vleugje koffie, met een rijke, zoete smaak en fijne rancio.

Drinken bij

Heerlijk bij tiramisu of een chocoladedessert, maar ook prima bij een espresso na het eten.

Houdbaarheid

Nu op dronk: volgens Dagens Næringsliv zit deze 1978 midden in zijn drinkvenster (2017 tot 2030). Een Colheita 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