Kopke Colheita matured in wood

Douro - Portugal

Kopke, opgericht in 1638, is het oudste porthuis dat nog bestaat en een specialist in Colheita: port uit één oogstjaar die minimaal zeven jaar, en vaak tientallen jaren, in houten vaten rijpt. Oogstjaar en bottelingsdatum staan allebei op het etiket.

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.

Kom de fles gerust bekijken in Maison du Vin in Lisse. Wietze vertelt je er graag meer over.



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 citrusdesserts of een sinaasappel-chocoladetaart, maar ook prima bij oude kaas.

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