Kopke Colheita 2008 port

- Portugal

Pas na minimaal 7 jaar rijping op eikenhouten vaten mag een Tawny port uit slechts één oogstjaar een Colheita heten. De wijn verliest door de rijping zijn kleur en wordt hierdoor oranjebruin. De Kopke Colheita 2008 is intens en rijk met de smaak van gedroogd fruit, vanille en specerijen. Hij heeft een zeer lange afdronk. Serveer hem op 12 à 14 graden in combinatie met nagerechten met vijgen, tarte tatin of Alpenkazen. Ook geschikt om een goede maaltijd af te sluiten met een los glas.

Het Portugese woord Colheita betekent letterlijk oogstjaar. Een Colheita Port is dan ook niets anders dan een Single Vintage Tawny. In tegenstelling tot de normale Vintage rijpt de Colheita niet op fles, maar op eikenhouten vaten. Tegen de tijd dat de Colheita op de markt komt is deze dan ook klaar om te drinken. De Port rijpt niet meer verder op fles. Deze Kopke Colheita Port 2006 smaakt naar gedroogd fruit, specerijen en vanille. Heerlijk in combinatie met crème brûlée.Het huis Kopke werd opgericht in 1638 door Cristiano Köpke en houdt zich sindsdien bezig met de export van wijn en port. Diep doorgedrongen tot de Portugese samenleving is de firma Kopke het oudste bedrijf van buitenlandse oorsprong.

De huidige directie, eigenaar sinds 1953 heeft zich veel moeite getroost om de goede reputatie van het bedrijf te handhaven. Momenteel worden de ports van Kopke geëxporteerd over de gehele wereld.

De Kopke Port kelders bevinden zich in de Entreposto de Gaia. Hier ligt de port onder de meest gunstige omstandigheden op traditionele

houten vaten jarenlang in stilte te rijpen. Een stilte die alleen verstoord wordt door de vele bezoekers die de kelders komen bekijken en genieten van een overheerlijk glas Kopke Port.

De Quinta São Luiz ligt op de linkeroever van de Douro tussen Regua en Pinhão. Dit domein, dat gerekend kan worden tot één van de schatten van de Dourostreek, is de bakermat van een beroemd gamma van Kopke Ports. Voor de aanplant van druivenstokken in de Quinta São Luiz worden de meest moderne technieken gebruikt. De druivensoorten die Kopke voor haar port gebruikt zijn touriga francesa, touriga nacional, tinta barroca en tinta roriz.

Een echte specialiteit van Kopke is het grote assortiment Colheita Port, lang gerijpte Tawny Port van één oogstjaar. En natuurlijk zijn er ook de Vintage Ports.



Slijterij t Fust Whisky & Wijn speciaalzaak
Kerkstraat 11
1621 CW Hoorn
0229-214974
www.t-fust.nl