




ZAIZON 



Vin: Kopke White 10 years old Port
Producent: C.N. Kopke & Ca
Alkohol: 20%

En aldeles fremragende fadlagret hvid port i en kvalitet, som Kopke har kunnet opnå ved at anvende en for klassen høj gennemsnitsalder i blandingen. Desuden trækker man på husets århundredlange erfaringer med fadlagrede portvine, hvor Kopke tilhører en lille elite.

Idet portvinen alene er lavet på grønne druer (bl.a. Malvasia Fina, Viosinho, Gouveio, Codega o.a.) fornemmes lagringen i særlig grad, da druernes aftryk er mindre synlige i aromabilledet end en tilsvarende Tawny. Som med andre fadlagrede portvine med aldersangivelse, er denne hvide port et sammenstik af en lang række årgange fra Kopkes imponerende beholdning af gamle fade. Chief Blender, Pedro Sá, fortæller, at gennemsnitsalderen på vinen ligger et sted mellem 10 og 20 år, hvilket forklarer intensitet, kompleksitet og en 'løftet' syre, der er langt over, hvad man kan forvente af en 10 år gammel portvin.

Duft og smag er intens med et herligt potpourri af tørret frugt, Crème Brûlée, nødder, røg, muskat, cedratskal, pomerans, samt en underliggende frugt på 2. violin med galia-melon og syltepære. Sødmen er flot matchet af syren, så helheden fremstår med den rette tyngde. Eftersmagten har forbilledlig længde.

Som udgangspunkt anbefaler vi, at man nyder denne vin alene, da den ikke har brug for andet end et godt glas og lidt tid for at sprede god stemning, men vi kan for fuldstændighedens skyld nævne, at den fungerer godt sammen med mange oste (gerne med nødder og lidt sødt tilbehør), til melonsuppe og sikkert mange andre uafprøvede kombinationer.

Serveringstemperatur

13-16 °C.

Indeholder sulfitter

