



Vin: Kopke Colheita 1975 Porto

Producent: C.N. Kopke & Ca

Alkohol: 20%

Vidunderlig lagret Tawny i cremet, fløjlsblød og perfekt moden stil. Modsat så mange andre gamle vine, så har man her garanti for velsmag og perfekt opbevaring.

Vinificering og modning

Før aftapningen i 2014 har denne specialitet fra Kopke tilbragt intet mindre end 39 år på gamle fade, inden den skønnedes drikke moden. Colheita Port skal efter lovgivningen stamme fra én og samme årgang og ligge minimum 7 år på træfad, inden den må tappes på flaske, men dette er et minimumskrav; ofte lagres Colheita Port markant længere, hvorved lagringsaromaerne bliver mere fremtrædende og vinen dermed mere kompleks. Det er dog kostbart at lagre portvin så længe, idet man kalkulerer med en årlig fordampning på 1-2 % samt ikke mindst den medfølgende kapitalbinding. At denne vin ikke kræver mere end et dobbeltgreb i lommen kan kun undre. I stedet kan man så hovedrystende glæde sig over, hvor fantastisk meget vin man får til pengene med langtidsparkeret Tawny.

Smag

Kopke Colheita 1975 præsenterer sig som drikke moden, ultra-kompleks og særdeles elegant i den klassiske Kopke-stil med æteriske aromaer af tørrede frugter, citronskal, pomerans, nødder, røg og den syrefriskhed, der gør vinen 'vægtløs' og koncentreret på samme tid. Ungdommens hvalpede sødme er forduftet og den volatile syre har indfundet sig i helt rette mængde. I glasset får man en af verdens store meditationsvine, som dog også kan nydes til en vellagret komælsost med tilbehør af lidt syltede svesker eller rosiner og en skive smørristet brød.

Nydes til

Serveres af et rummeligt hvidvinsglas.

Serveringstemperatur

17-19 °C.

Indeholder sulfitter

94 points fra Robert Parker's Wine Advocate

"This is a lovely Colheita, gentle, yet complex and very graceful, with a powerful nose in the background, bright acidity and considerable charm. It finishes sweet and richer than the mid-palate initially suggests as it has those concentrated flavors I adore in Colheitas. It gather steam and manages to deliver intensity and concentration while remaining elegant and balanced, with some brandy-laced bursts of acidity dancing around. The good acidity gives it a lively feel, but ultimately what makes this a beauty is the combination of harmony and intensity, as odd as that sounds. There is some tannic pop on the finish at times, too. It covers all the bases, assertive without being obvious. The more I drank this, the more I liked it. At the price, it is a rather nice deal."



