




ZAIZON 



Vin: Kopke Colheita 1985 Porto

Producent: C.N. Kopke & Ca
Alkohol: 20%

Kopke tilhører eliten hvad angår fadlagret Tawny Port, hvortil Colheita hører. Colheita kan – lidt rustikt – oversættes 'årgangs-Tawny', idet druerne stammer fra én og samme årgang men efterfølgende fadlagres i årevis, så portvinen antager Tawny-karakter. Fadet fungerer her udelukkende som velgenet beholder for at sikre en passende mængde oxidation; den ikke er at finde i aromabilledets forreste geledder.

Efter intet mindre end 30 års lagring på store, ældgamle træfade præsenterer Kopke Colheita 1985 sig som drikke moden og særdeles elegant i den klassiske Kopke-stil med æteriske aromaer af tørret figen, sveske, nødder, pomeransskal, nougat, røg og den syrefriskhed, der gør vinen 'vægtløs' og koncentreret på samme tid.

Kopkes Colheita Port udviser stor kompleksitet og enorm længde i finishen. De nydes som hovedregel uden mad, men man kan dog finde et fremragende match i faste, lagrede komælksoste med sødt, syltet tilbehør og smørristet maltbrød. Nødder såvel som julebag er også sikre medspillere. Sødmen er behersket, så dette er ikke vinen til meget søde nødde-desserter.

Kopke Colheita 1985 er fuldt udviklet og vinder ikke ved yderligere lagring, om end den dog holder sig i fin form nogle år frem.

Lad mormor-glassene stå i skabet og find i stedet et ikke for stort hvidvinsglas frem, hvor duften rent faktisk får lov at udfolde sig. Det er mindst halvdelen af oplevelsen.

Serveringstemperatur

15-19 °C.

Indeholder sulfitter

