Kopke
Over 40 Years Old
Tawny Port

En blended Tawny fremstillet af ekstremt gamle og særligt udvalgte vine fra Kopkes lodge med en helt usædvanlig kompleksitet. Det koncentrerede udtryk er opstået gennem den fordampning, der er en selvskreven del af årelang fadlagring.

Farven er mahogni med grønlige nuancer og med stor intensitet. I duften fornemmes straks syren med moden frugt, rancio- og oxidations-aromaer, som giver mindelser om apotek, kamfer og urter! Den flygtige syre giver en genial kompleksitet i en ultra-lang finale, som forekommer tørrere end yngre portvine, da de med alderen taber noget af sødmepræget og desuden får mere modspil fra syren.

En vin som med sit store alderspræg er helt sin egen og bortfejer alle ens forventninger om let-forståelig portvin!

Er man til saftig primær-frugt, skal man holde sig langt væk, for dette er ikke billig portvin, men holder man af lagrede tertiære aromaer, så er dette himmelsk eleksir, som bør nydes uden mad, i nøje udvalgt selskab og gerne gerne med en Chesterfield-sofa som eneste tilbehør.

93 points Roy Hersh

96 points Vinbladet:

"Stor, kompleks duft, nødder, lakrids, karamel, cigarkasse, orangeskal, blomst og pikant citrus. Meget rig smag, frisk og pirrende med lang, lang eftersmag, sødmefuld og samtidig utrolig frisk. Meget stor vin."

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk mail@denlillevinkaelder.dk