



## KOPKE COLHEITA 1998

*Modsat vintage port er årgangene i tawny-genren af mindre væsentlig betydning for vinens kvalitet. Tawny port er en vinstil, der hovedsageligt bliver til i kælderen, hvor tiden og kældermesteren er afgørende for vinens udvikling.*

*Den fadlagrede 'årgangs-tawny' "colheita" er en ofte overset kategori, og heller ikke mange portvinshuse mestrer denne kategori af portvin som Kopke, der tilmed er det ældst eksisterende portvinshus. Colheita port modnes mindst 7 år (men ofte meget længere) på træfade, inden de, efter Portvinsinstituttets godkendelse, tappes på flaske og derefter er drikkeklare. Den lange lagring på træfade har bortslebet al garvesyre og primær frugt. I stedet står man tilbage med en luksuøs, raffineret og flydende version af brunsviger.*

*Efter 2 årtiers oxidativ lagring i Kopke's kældre i Vila Nova de Gaia præsenterer denne årgangs-tawny sig med silkeblød, moden fylde. Næsen er krydret med en puddersukret duft med rosin, sveske, syltet appelsin og varme julekrydderier. Kopke Colheita 1998 udfolder sig i munden med stor smagsfylde med moden frugt og en herlig balance mellem syre, frugt og sødme. Eftersmagen er kilometerlang, så sæt dig godt til rette.*

*Denne colheita kan nydes til hårde oste, nødder, tørrede frugter eller desserter med samme. Endvidere er det en oplagt "meditations-vin", når der skal funderes over tilværelsen.*

*Efter åbning er vinen holdbar i ca. 2-4 uger – evt. opbevaret i køleskab. Derefter bliver vinen blot mere slap og mister pusten, som dagene går, så ingen panik, hvis der skulle være et par glas tilbage i en åben flaske...*

## Den lille vinkælder

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

[www.denlillevinkaelder.dk](http://www.denlillevinkaelder.dk)

[mail@denlillevinkaelder.dk](mailto:mail@denlillevinkaelder.dk)