



Kopke Colheita 1979

Efter intet mindre end 4 årtiers lagring på store træfade hos colheita-specialisten Kopke fremstår denne colheita 1979 nu perfekt drikkegraden, meget aromatisk og elegant. Søger man en jubilæumsvin, hvor man foruden en symbolsk årgang også får en vin i verdensklasse, kan man samtidigt glæde sig over, dette er betalbar vin.

Nyd den klassiske Kopke-stil med æteriske aromaer af rosin, nødder, moscovado-sukker med syltet appelsinskal og den spændstige syrefriskhed, der gør vinen 'vægtløs' og koncentreret på samme tid. Sødmen balanceres på fornem vis af syren, og eftersmagen har den exceptionelle længde, der altid overrasker nybegyndere i denne portvinskategori.

Colheita portvin med alder som denne udviser stor kompleksitet og nydes oftest uden mad, men hvis man insisterer kan der dispenseres med eksempelvis crème caramel, brændte figer m. vaniljeis, nøddetærter såvel som ledsager til julebag, når årstiden er til det.

Kopke colheita 1979 er færdiglagret hos Kopke og tappet i drikkegraden tilstand, så vinen vinder ikke ved yderligere lagring, om end den dog holder formen nogle år endnu. Vi anbefaler, man vænner sig til tanken om, at colheita og tawny med aldersangivelse bedst nydes frisk tappet, da spændstigheden i syren og frugtsødmen - og dermed også balancen i vinen – endnu er helt intakt.

Den lille vinkælder

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

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk