



Kopke Colheita 1980

Efter utrolige 40 års oxidativ lagring på store træfade hos tawny-specialisten Kopke fremstår denne helt frisktappede colheita 1980 i drikkemoden topform med ophøjet elegance. Tiden har bortslebet alle spor af primær frugt og garversyrer - tilbage er nu selve resultatet af lagringen med restsødmnen som eneste oprindelige ingrediens.

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

Årtiers fordampning sikrer stor koncentration, mens den erfarne kældermesters sikre hånd sørger for, vinen bevarer balancen.

Colheita portvin med høj alder nydes oftest uden mad, men hvis man insisterer kan der dispenseres med eksempelvis crème caramel, brændte figner m. vaniljeis, nøddetærter såvel som ledsager til julebag, når årstiden er til det. Kopke colheita 1980 er færdiglagret hos Kopke og ordreaftappet i drikkemoden 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 frisktappet, da spændstigheden i syren og frugtsødmnen - 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