



KOPKE COLHEITA 1983

Kopke er specialist i fadlagret Tawny Port, hvortil Colheita hører. Colheita kan – lidt rustikt – oversættes "årgangs-tawny", idet druerne stammer fra én og samme årgang. Efter 40 års oxidativ lagring på gamle egefade (ca. 550-700 liter) har denne portvin lagt både sin oprindelige, mørke farve samt al garvesyre bag sig. I stedet er man forkælet med et forfinet produkt, der nu udelukkende smager af selve lagringen. Kopke Colheita 1983 har de for huset klassiske dyder med en fin, frisk syre og æterisk duft. Efter fejlfrit kælderarbejde, byder denne 1983er på aromaer af tørrede frugter, nødder, nougat, lys karamel, ristet eg, appelsinskal og en syrefriskhed, der tæmmer sødmen og gør vinen "vægtløs", så den fremstår i perfekt balance. Vinen er, helt frisk tappet, på toppen nu. Denne portvin vinder ikke ved yderligere lagring, om end den dog holder sig i fin form nogle år frem.

Efter åbning holder denne vin sig frisk nogle få uger – jo koldere opbevaring, desto længere holdbarhed.

Nydes af hvidvinsglas ved en serveringstemperatur på ca. 12 - 16°

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 23 31 63 44

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk