Croft Vintage Port

Douro - Portugal

Op jonge leeftijd is de Vintage Port vol en fruitig met heel veel tannine. Het duurt zeker twintig jaar voor de Vintage Port zijn hoogtepunt bereikt. Tijdens de rijping in de fles vormt zich behoorlijk depot (droesem). Daarom moet een Vintage altijd worden gedecanteerd. Het besluit om een port tot vintage te 'verklaren' ligt bij het porthuis en moet worden goedgekeurd door het portinstituut. Deze Vintage Port zal de geschiedenis ingaan als een memorabel jaar. Een jaar om bij uitstek lang te bewaren. Kinderen geboren in 2017 kunnen op hun vijftigste levensjaar nog van deze port genieten. Een krachtig jaar met zwoel rijk zwart fruit. Een jaar om van te snoepen. Zowel de portmakers en de wijnschrijvers zijn razend enthousiast over deze kwaliteit.



Proefnotitie

Diep robijn zwarte kleur met een paarse rand. De neus opent met een fijne fruitigheid waarin zwarte kers, braam en cassis en aroma's van verse pruim te ontdekken. Daarnaast delicate florale tonen van rozenblaadjes en violet die zorgen voor elegantie en complexiteit. De wijn heeft een mooie rondheid en zachtheid, maar tegelijkertijd een frisse zuurgraad en stevige maar goed geïntegreerde tannines. De smaak kenmerkt zich door een intense smaak. Een buitengewone port, die het fijne fruitkarakter toont.

Drinken bij

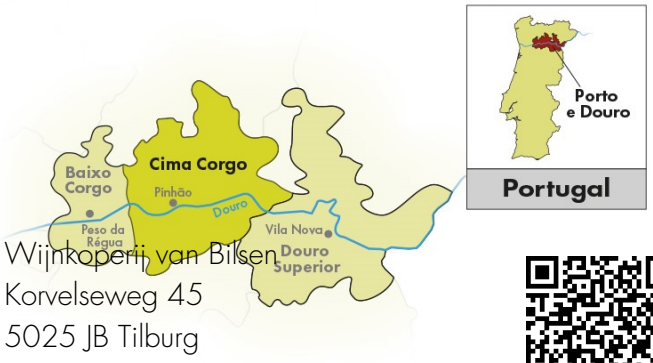
Heerlijk om zo van te genieten, bij mooie oude en blauwschimmelkaas.

Houdbaarheid

Nu op dronk , houdbaar tot zeker 50 jaar na oogstdatum

Druivenrassen

Touriga Franca, Touriga Nacional



wijnkoperij van bilsen
MEER DAN 100 JAAR

Wijnkoperij van Bilsen
Korvelseweg 45
5025 JB Tilburg
013-5321201
www.wijnkoperijvanbilsen.nl