Krohn Colheita Port

Douro - Portugal

Zie hier Krohn Colheita 1982. De druiven worden handmatig geplukt en voorzichtig ontsteeld, gevolgd door een gecontroleerde fermentatie in traditionele lagares, waarbij de druiven worden gemacereerd om hun kleur, tannines en aroma's te extraheren. Na de fermentatie wordt de wijn versterkt door de toevoeging van druivenbrandewijn. De 1961 Colheita rijpt vervolgens minimaal 7 jaar in eiken vaten, waarbij de wijn langzaam zijn karakter en complexiteit ontwikkelt. Na de rijping wordt de wijn gebotteld, waarbij de lange oudering het mogelijk maakt om de rijke smaken van het hout te integreren en te verfijnen.

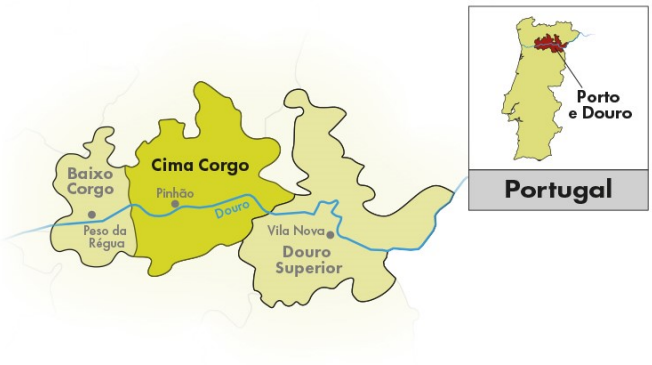


Proefnotitie

Een diepe amberkleur met gouden tinten. Het bouquet is complex en rijk, met aroma's van gedroogd fruit, vijgen, noten en karamel, verrijkt met subtiele tonen van kruiden, honing en een hint van chocolade. De smaak is vol en zijdeachtig, met een perfecte balans tussen zoetheid en frisse zuurgraad. De afdronk is lang, elegant en onvergetelijk.

Druivenrassen

Touriga Franca, Touriga Nacional



Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl