

Krohn Colheita 2006

Domein: Krohn

Product Code: PPO0105



DESPERT

YOUR WINE AND SPIRITS PARTNER
SINCE 1920

ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

Port afkomstig van één oogst - waarvan het jaartal verplicht op het etiket vermeld staat. Colheita's rijpen langdurig op hout en worden pas gebotteld op het moment dat ze op de markt worden gebracht. Deze wijnen rusten minstens gedurende zeven jaar in vaten, waardoor ze hun gouden kleur krijgen en hun zo kenmerkende zachte, verfijnde, diepe en complexe smaak. Daarin overheersen aroma's van gedroogd fruit en kruiden. 2003 was een uitstekend jaar met uitzonderlijke colheita's ! Winter en lente waren nat en koud, maar werden gevolgd door een warme en hete zomer, vooral in augustus, waar de temperatuur soms 40 graden bereikte, ongehoord, zelfs in de Douro-vallei. De oogst startte in goede omstandigheden in september. De hoeveelheid was niet groot, maar de druiven hadden een hoge concentratie suiker en extract, maar met een vrij laag zuurgehalte. Kan vrij jong worden genoten. Krohn Colheita 2003 heeft een aroma van gerijpt fruit, karamel, mokka en rozijnen. De smaak is een ware explosie van pruimen, noten, kruiden en vanille, mooi zoet van smaak, lang en vol

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Portugal
Streek	Douro
Domein	Krohn
Druif	Tinta Roriz, Touriga Nacional, Touriga Francesa
Lekker bij	digestief, Kazen, desserts
Alcohol percentage	20%
Serveer temperatuur	16-18° C
Jaar	2006
Wijn	rood

