

Druiven

Wat vinden onze
Vinologen van deze
wijn?

Mooie amber kleur in het glas dankzij de lange houtrijping. Deze Colheita port is van slechts één oogstjaar. De houtrijping is minimaal 10 jaar voor Colheita. Ontwikkeling in houten vaten zorgt voor een nootachtige geur. Rozijnen, dadels etc valt te ontdekken, De smaak is zacht en heerlijk zoet. Prachtig om lang van te genieten.

Ogen:

Kleur: omcirkel de kleur van de wijn

Wit:

Rosé:

Rood: 

Neus:

Geur: zwak gemiddeld intens

jong ontwikkeld complex

Indruk: ☐ ☐ ☒ ☐ ☐

fruit bloemen kruidig

Aroma's: ☒ mineraal ☐ hout ☐ rokerig

Mond:

zwak gemiddeld intens

Aanzet: ☐ ☐ ☐ ☐ ☒

Zuren: ☐ ☒ ☐ ☐ ☐

Smaak: ☐ ☐ ☐ ☒ ☐

Tannines: ☐ ☐ ☒ ☐ ☐

Afdronk: ☐ ☐ ☐ ☒ ☐

Welke geuren en smaken herken jij uit de geur- en smaakcirkel? Noteer ze hier:

Rozijnen, gedroogde vruchten, noten, hout.

Conclusie:

redelijk goed uitstekend

● ● ● ● ●

