



Krohn Heritage Port

Fine Tawny (Orig.aftappet i Oporto)



José Carneiro, "Mr Krohn" - vinen lagres nær Douro floden i 7 store kældre som denne.

Krohn's Retiro Novo er en af de fineste vingårde til Portvin.



Dankert Krohn, november 1900:

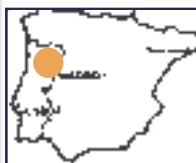
"Det var her, Theodor Wiese og jeg fik motivationen til at grundlægge vort hus i 1865... Nu hvor jeg sidder og hviler mit øje på et glas Portvin, sker det tit, at jeg ender med at stirre blindt på det... Jeg forstår nu, hvorfor så meget overskrider tiden og stedet..."

"Krohn's storslåede tawnies"

"Jeg har aldrig oplevet så store vine i én smagning. Når jeg læser noterne fra min smagning, er jeg stadig overvældet, og jeg håber på det bedste for de storslåede tawnies fra Krohn og for Dem selv." -Henrik Oldenburg, forfatter til "Portvin" i brev til Krohn.

"Kongen" -Politiken nov.04.

"Ingen over og ingen ved siden af... Krohn vinder alle de smagninger, de deltager i" - Hindholm & Olsen i BT.



Se også krohn.pt

"Kort og godt: Ingen laver bedre tawny Port end Krohn" ... og: "Krohn vinder alle de smagninger, de deltager i". -Gitte Hindholm & Sv.Erik Olsen, medstiftere af Portvinsklubben, i BT

Krohn er i Oporto kendt som en lille specialist af Portvin i "kult"-klassen, fremragende vin, svær at få fat på. Herhjemme er Krohn -måske- bedre kendt som en forfatter, hvis "Peters Jul" udkom i 1865.

Johann Krohn skrev bogen et par år før, men i 1865 kunne danske familier for første gang læse om juletræ og gaver. Samme år solgte en fætter fra Bergen sin første Krohn Port sammen med vennen Theodor Wiese. Huset fik hurtigt fik et fint ry for gammel Portvin.

Dankert Krohn døde uden arvinger juni 1906. Et par svære år fulgte, men i 1910 kom en ung Edmundo Carneiro ind som kompagnon. I dag ledes huset af hans børnebørn, José og Iolanda Carneiro. Iolanda laver vinen, lidt af en sjældenhed i det mandsdominerede Oporto.

Krohn er et lille hus, privatejet i et Oporto, som domineres af 3-4 store koncerner. Men huset har fået et ry uden lige for Portvin i særklasse.

Familien ejer Retiro Novo (klasse A på skala fra A -bedst- til F) ved Torto. 36 hkt. vin på stejle terrasser. Desuden får godset druer fra naboer samt Murças, som har leveret druer til Krohn i snart 100 år. Druerne deles i tre grupper efter kvalitet. I alt lagres 5 millioner liter Port.

"Der er i Krohns fadlagrede vine altid en næsten smertefuld intensitet, samtidig med at der er frugt, friskhed og syre i vinene. For nylig bankede Krohns 30 års tawny en række andre 30-års tawnies i Portvinsklubben -og sådan plejer det at være, når Krohn dukker op. Der er ingen nåde", skrev Henrik Steen Andersen (dec.11).

• **Heritage** -er en hyldest til husets næsten 150-årige tradition: basis er gammel tawny (type 10 år) "frisket" op med yngre Port. Vinen laves på klassisk vis og tappes uden koldfiltrering.

"Indbydende, nøddeagtig bouquet; dyb tawny, med fyldig men blød og lang smag". Jyllands-Posten gav den for nogle år siden 5 stjerner med ordene: "En fyldig sag med meget af det hele; læder, tobak, chokolade, lakrids".

• **Nydes** til desserter, gerne med chokolade, grillede hasselnødder. Også perfekt til oste som brie og camembert. Vinen bevarer sin rige bouquet og lange smag længe - 3-4 uger eller endnu længere ved opbevaring i køleskab.

