



Krohn "20 years old" Tawny Port



92p + testvnder, Vinforum, *****/Smag & Behag: "Perfekt...burde ha' lidt mere end maximum"! Winemasters Gold 2009. *****/Jyll.Posten, "Best Wines"/Nectar, 5 glas/Politiken nov09. *****/Vinavisen: "En flot portvin med en koncentreret duft af mørke rosiner og tobak..."

Krohn er i Oporto kendt som en udsøgt lille specialist af Portvin i "kult"-klassen, fremragende vin, svær at finde...

Herhjemme er Krohn -endnu- bedst kendt som navnet på forfatteren til "Peters Jul", som udkom i 1865. Samme år grundlagde en fætter, Dankert Krohn, med venen Theodor Wiese et vinhus. Huset fik hurtigt fik et fint ry for gammel Portvin.

Dankert Krohn døde uden arvinger juni 1906. Nogle 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.

Krohn lagrer 5 millioner liter, en stor del gamle tawnies, fordelt på 7 kældre. De gamle vine lagres på træfader i 8-10 eller endog flere år før aftapning, direkte fra fad uden filter mv. Fadet er efter mange år indvendigt beklædt med vinsten og virker nærmest som en stor flaske. De gamle vine klares ikke og tappes uden nedkøling eller filter.

"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, Politiken i december 2011.

• **Krohn "20 years Old"** er en specialitet. Ikke mange har lager nok til at tilbyde så gamle vine, så det er tilladt at blande den gamle vin med yngre vin. Men Krohn har det største lager af gamle vine og følger ikke denne uskik.

"Dyb tawny med fint orange skær; overdådig, meget rig bouquet med dybde og et væld af nuancer; næsten som en klassisk meget gammel Cognac! Smagen er kraftig, utroligt lang og dvælende" -bedre Port fås næppe! En perfekt ledsager til de fineste desserter, modne oste -den kan endog bruges til kaffen! Efter åbning vil vinen beholde sin bouquet og friskhed i flere uger.

"En fyldig, kraftig sag, glat i tekturen, men cremet, fed med noter af figner, nødder, chokolade og en anelse alkoholisk til sidst.", mente Jyll.Posten.

Kun én gang har alle huses 10 og 20 års Ports deltaget i blindsmagning -Vidouro. Her vandt ét hus begge pladser -Krohn.



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

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



Dankert Krohn, november 1900:

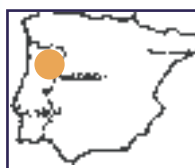
"Det var her, Theodor Wiese og jeg fik motivationen til at grundlægge vort hus i 1865... Nu hvor jeg sidder og hviler mit øje på et glas Portvin, sker det tit, at jeg ender med at stirre blindt på det... Jeg forstår nu, hvorfor så meget overskider tiden og stedet..."

"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 deltagere i" - Hindholm & Olsen i BT.



Se også krohn.pt