



Kopke Colheita 1987 Port

Aperitif - Portwein

Jahrgang 1987 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 118,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 89,00

Artikel: Kopke Colheita 1987 Port

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Kopke

Jahrgang: 1987

Rebsorte: Traditionelle Douro-Rebsorten

Alkohol: 20%

Restzucker: 118,00 g/l

Säure: 4,17 g/l

Farbe: Leuchtend rote Farbe mit goldenem Rand.

Aroma: Reichhaltiges und aromatisches Bouquet mit Noten von Trockenfrüchten, Haselnüssen und Walnüssen, die sich gut mit Gewürznoten verbinden.

Geschmack: Im Mund intensive, weiche und delikate Geschmacksnoten von Trockenfrüchten, die durch eine frische Note von kandierten Orangenschalen ausgeglichen werden. Gute Struktur, Ausgewogenheit und bemerkenswerter Säuregehalt.

Abgang: Schöner und lang anhaltender Abgang.

Trinktemperatur: 12 - 14 °C

Serviervorschläge: Gekühlt serviert, entfaltet er seine ganze Finesse und Raffinesse, besonders zu Desserts mit Karamell, Trockenfrüchten und Gewürzen, wie Karamellfondant mit Apfel-Ingwer-Gelee, Tarte Tatin, Crème Brulée und mittelkräftigen Käsesorten.

Jeder Wein erzählt eine Geschichte. Die Colheitas von Kopke erzählen jedoch eine einzigartige Geschichte. Einen Wein zu verkosten bedeutet, Geschichte zu schmecken, und im Fall dieses Colheita aus dem Jahr 1987 bedeutet es, sich an ein bemerkenswertes Ereignis zu erinnern, wie die Feier der dritten Meisterschaft des Rennfahrers Nelson Piquet in der Formel 1.

Vinifikation:

Die zum optimalen Zeitpunkt handgelesenen Trauben werden entrappt, eingemaischt und durch sorgfältige Mazeration in Wein verwandelt, um Farbe, Tannine und Aromen zu extrahieren, was durch ständiges Umrühren während der Gärung verstärkt wird. Dies geschieht in Fässern (lagares) bei einer kontrollierten Temperatur (zwischen 28 und 30 °C), bis der richtige Süßegrad (baumé) erreicht ist. Zu diesem Zeitpunkt wird Traubenschnaps hinzugefügt, um den fertigen Wein zu erhalten. Ein Wein von hoher Qualität, der aus einer einzigen Ernte stammt. Ein Colheita-Wein reift in Eichenfässern über einen Zeitraum, der variieren kann, aber niemals weniger als 7 Jahre beträgt. Danach wird er in Flaschen abgefüllt und je nach Nachfrage auf dem Markt verkauft.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sogevinus

Datenblatt : Kopke Colheita 1987 Port

Produktdetails

Anschrift: Avenida Diogo Leite Nº 344, 4400-111 V.N. Gaia, Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.05.2024