



Kopke Vintage Port 2017

Aperitif - Portwein

Ein Wein mit bemerkenswertem Reifepotential.

Jahrgang 2017 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 62,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 46,50

Artikel: Kopke Vintage Port 2017

Land: Portugal

Region: Douro

Klassifizierung: Jahrgangsport

Erzeuger: Kopke

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Uvas der Quinta de S. Luiz, Vinha velha (50%), Touriga Nacional (50%)

Alkohol: 20%

Restzucker: 99 g/l

Säure: 5,89 g/l

Farbe: Tiefes dunkles Purpur

Aroma: Komplexität und Überschwang in der Nase mit Noten von reifen roten Beeren, Noten von Kakao, Eukalyptusblatt und Lakritze mit einigen floralen Hinweisen.

Geschmack: Gutes Volumen und Intensität. Die vibrierende Säure verbindet sich gut mit dem Aroma von reifem Obst eingehüllt in feine Tannine.

Abgang: Lang und harmonisch.

Trinktemperatur: 16 - 18 °C

Serviervorschläge: Dekantieren wird empfohlen. Nach dem Öffnen sollte er innerhalb von 2 - 3 Tagen konsumiert werden.

Als Hauptgang mit Rindfleisch oder Wild, zu Blauschimmel- oder Weichkäse; perfekt einfach nur so oder mit einer Zigarre.

Gesamtfaschen: 6.133

Vinifikation: Im besten Moment von Hand geerntet, entrappt, zerdrückt und in einem bestimmten Prozess vinifiziert. Sorgfältiges Mazerieren mit Extraktion von Farbe, Tanninen und Düften, ergänzt von permanentem Pumpen während der Gärung. Dieser Prozess findet in Fässern bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 28 - 30 ° C statt, bis der gewünschte Baumé Grad erreicht ist. Auf dieser Stufe wird Weinbrand hinzugefügt (Fortifikation). Dies ist ein außergewöhnlicher Wein einer einzelnen Ernte, abgefüllt zwischen dem 2. und 3. Jahr nach der Ernte.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sogevinus Fine Wines, S.A.

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

Datenblatt : Kopke Vintage Port 2017

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: 19.08.2022