Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Kopke 50 Years Tawny Port

Aperitif - Portwein

Alter 50 J. - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 265,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 199,00

Artikel: Kopke 50 Years Tawny Port
Land: Portugal
Region: Douro
Erzeuger: Kopke
Alter: 50 Jahre
Fass: Eichenfass
Alkohol: 20%
Restzucker: 5,64 g/l
Säure: 147,0 g/l
Farbe: Mahagonifarbe mit grünlichen Reflexen, ein Zeichen dafür, dass es sich um einen sehr alten Wein handelt.
Aroma: In der Nase intensiv, von bemerkenswerter Komplexität und Breite, mit vielschichtigen Aromen von Holz aus dem Fassausbau und Noten von getrockneten Feigen, Schnupftabak, weißen Pflaumen und Walnüssen.
Geschmack: Am Gaumen zeigt er die Fülle eines großen Portweins, mit nicht enden wollenden Aromen, die seine lange Reifung im Holz verraten, wie Gewürze und getrocknete Früchte, umhüllt von frischeren Noten, die in einem einzigartigen und endlosen Finale gipfeln.
Besonderheit: Es ist normal, dass sich im Laufe der Zeit Sedimente am Boden einer Portweinflasche bilden. Einmal geöffnet, sollte er innerhalb von 4 bis 6 Monaten getrunken werden.
Trinktemperatur: 12 - 14 °C
Serviervorschläge: Perfekt einfach nur so oder zu Desserts wie Crème brûlée oder Apfelkuchen mit einem Klecks Vanilleeis. Fabelhaft zu Trockenfrüchten oder einem mittelstarken Hartkäse.

Weinbereitung: Die zum optimalen Zeitpunkt handgelesenen Trauben werden entrappt, eingemaischt und durch sorgfältige Mazeration zu Wein verarbeitet, um Farbe, Tannine und Aromen zu extrahieren, was durch ständiges Umrühren während der Gärung verstärkt wird. Dies geschieht in Fässern (lagares) bei kontrollierter Temperatur (zwischen 28 und 30 °C), bis der richtige Süßegrad (baumé) erreicht ist. Zu diesem wird Traubenbranntwein hinzugefügt, um den endgültigen aufgespriteten Wein zu erhalten. Ein Wein von hoher Qualität, der durch Verschnitt von Weinen verschiedener Jahrgänge hergestellt wird, um die vielfältigen sensorischen Qualitäten zu erreichen, die für diese gereiften Portweine typisch sind. Diese Weine sind jeweils unterschiedlich lange in Eichenfässern gereift, wobei das Durchschnittsalter aller Weine der Vermählung das Alter auf dem Etikett bestimmt. Der daraus resultierende Blend bringt die durch die Reifung im Holz gegebenen Eigenschaften zum Ausdruck.

Produktdetails
Zutaten/Allergene
Allergene: Sulfite
Weitere Angaben
Ursprungsland: Portugal
Unternehmen: Sogevinus

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: 04.07.2023