



Kopke Fine Ruby Port

Aperitif - Portwein

0,75 Liter - Vol 19,5%

Enthält Sulfite

€ 14,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 10,95

Artikel: Kopke Fine Ruby Port

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Kopke

Rebsorte: Traditionelle Douro-Rebsorten

Alkohol: 19,5%

Restzucker: 102,00 g/l

Säure: 4,70 g/l

Farbe: Tief rubinrote Farbe mit granatrotem Rand

Aroma: Ein klassisches Bouquet, in dem die Lebendigkeit der jungen Frucht ein delikates Gleichgewicht erzeugt.

Geschmack: Im Mund ist er fest und kraftvoll, mit Aromen von frischen Früchten und bietet einen langen und harmonischen Abgang.

Trinktemperatur: 12 - 14 °C

Serviervorschläge: Genießen Sie ihn mit einer Erdbeer-Joghurt-Mousse, einem Clafouti mit roten Beeren oder einem Camembert-Millefeuille mit Himbeeren und Rosmarin.

Vinifikation: Die zum optimalen Zeitpunkt handgelesenen Trauben werden entrappt, gepresst und durch sorgfältige Mazeration zu Wein verarbeitet, verstärkt durch ständiges Umrühren während der Gärung. Diese erfolgt in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur (zwischen 28 und 30 °C), bis der richtige Grad an Süße (baumé) erreicht ist. Zu diesem Zeitpunkt wird Traubenbrand hinzugefügt, um den endgültigen aufgespritzten Wein zu erhalten. Hergestellt durch den Verschnitt von Weinen verschiedener Ernten mit unterschiedlichen Reifezeiten in Edelstahl und Holz für mindestens 3 Jahre. Das Ergebnis ist ein reichhaltiger und aromatischer Wein mit dem perfekten Maß an Süße.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Portugal

Unternehmen: Sogevinus

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: 01.02.2024