Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Kopke 10 Years Old Tawny Port

Aperitif - Portwein

Alter 10 J. - 0,75 Liter - 20 % vol

Enthält Sulfite

€ 34,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 25,50

Artikel: Kopke 10 Years Old Tawny Port
Land: Portugal
Region: Douro
Erzeuger: Kopke
Alter: 10 Jahre
Rebsorte: Traditionelle Douro-Rebsorten
Alkohol: 20 % vol
Restzucker: 114,00 g/l
Säure: 4,38 g/l
Farbe: Golden mit bernsteinfarbenem Rand
Aroma: Elegant und komplex, mit Aromen von Gewürzen, mit vorherrschenden Noten von Trockenfrüchten und eleganten Anklängen von Holz und Honig.
Geschmack: Weich und rund am Gaumen zeigt er Komplexität inmitten intensiver Aromen von Trockenfrüchten.
Abgang: Ausgezeichneter Abgang.
Trinktemperatur: 12 - 14 °C
Serviervorschläge: Unwiderstehlich zu einer Vorspeise aus Gänseleber mit Auberginen und Walnüssen. Eine großartige Wahl für eine endlose Reihe von Desserts wie Toffee-Brownies, Schokoladen- und Pistazienpavé oder Walnuss-Crostini mit Chèvre.
Auszeichnungen: International Wine Challenge 2018 - Gold
Decanter World Wine Awards 2018 - Gold 95 Punkte
Concours Mondial de Bruxelles 2018 - Gold Medal
Robert Parker - 89 Punkte 2016
Decanter World Wine Awards - Gold 2015
International Wine and Spirits Competition - Gold 2015
u.v.m.

Probieren Sie Geschichte mit dem ältesten Portwein Haus.
Wenn die Zeit von besonderen Momenten geprägt ist, wird die Geschichte von Kopke in außergewöhnlichen Jahren geschrieben. Jahre die es verdienen, aufbewahrt zu werden, damit man sie jederzeit wieder erleben und feiern kann. Das Alter auf dem Etikett dieses Kopke Portweins ist das Durchschnittsalter aller Weine in diesem Verschnitt.

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

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 OHG, 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: 07.10.2024