



## Kopke 20 Years Old Tawny Port

Aperitif - Portwein

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

Enthält Sulfite

€ 73,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 54,95**

**Artikel:** Kopke 20 Years Old Tawny Port

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Erzeuger:** Kopke

**Alter:** 20 Jahre

**Rebsorte:** Traditionelle Douro-Rebsorten

**Alkohol:** 20%

**Restzucker:** 121,00 g/l

**Säure:** 4,78 g/l

**Farbe:** Zarte orange-grüne Farbe.

**Aroma:** Seine herrliche Nase ist eine komplexe Verbindung von getrockneten Früchten, Gewürzen und Noten von Edelholz.

**Geschmack:** Am Gaumen ist er reichhaltig und konzentriert, mit einem langen und samtigen Abgang.

**Trinktemperatur:** 12 - 14 °C

**Serviervorschläge:** Unwiderstehlich mit einer Vorspeise aus Gänseleber mit Aubergine und Walnüssen. Eine großartige Wahl für eine endlose Reihe von Desserts, wie z. B. Toffee-Brownies, Schokoladen- und Pistazienpavé oder Crostini aus Walnüssen mit Chèvre.

**Auszeichnungen:** International Wine and Spirits Competition - Ouro (2015)  
Robert Parker - 92 Punkte (2016)  
Wine Spectator - 94 Punkte (2018)

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 aufgespritzten 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, 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**

# Datenblatt : Kopke 20 Years Old Tawny Port

## **Produktdetails**

**Allergene:** Sulfite

## **Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Portugal

**Unternehmen:** Sogevinus

**Anschrift:** Avenida Diogo Leite N° 344, 4400-111 V.N. Gaia, Portugal

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 09.10.2023