



## Kopke Colheita 2009 Port

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2009 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

**Artikel:** Kopke Colheita 2009 Port

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Erzeuger:** Kopke

**Jahrgang:** 2009

**Abgefüllt:** 2022

**Rebsorte:** Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca, Tinta Barroca

**Alkohol:** 20%

**Restzucker:** 110,0 g/l

**Säure:** 3,70 g/l

**Farbe:** Bräunliche Ziegelfarbe.

**Aroma:** Überschwängliche und intensive Nase mit Aromen von konfitürartigen Früchten, die sich gut mit Aromen von schwarzen Pflaumen, Lakritze und Gewürzen verbinden.

**Geschmack:** Weich und elegant im Mund, mit festen, seidigen Tanninen, die wunderbar in einen dichten und erfrischenden Abgang übergehen.

**Trinktemperatur:** 12 - 14 °C

**Serviervorschläge:** Gekühlt serviert, entfaltet er seine ganze Finesse und Raffinesse, vor allem zu Desserts mit Karamell, Trockenfrüchten und Gewürzen, wie Karamellfondant mit Apfel-Ingwer-Gelee, Tarte Tatin, Crème brûlée und mittelkräftigen Käsesorten.

Jeder Wein erzählt eine Geschichte. Die Colheitas von Kopke erzählen jedoch eine einzigartige Geschichte.

### Vinifikation:

Der Prozess der Weinherstellung umfasst die Unterbrechung der Gärung durch Zugabe von Traubenbrand, den Verschnitt der verschiedenen Weine und die Reifung des entstandenen Weins. Die Gärung findet in Fässern (lagares) bei einer kontrollierten Temperatur von 29°C statt, bis der richtige Süßegrad (baumé) erreicht ist, dann wird der Traubenschnaps hinzugefügt. Ein Wein von hoher Qualität, hergestellt aus einer einzigen Ernte. Ein Colheita-Wein reift in Eichenfässern über einen Zeitraum, der variieren kann, aber niemals weniger als 7 Jahre beträgt. Danach wird er in Flaschen abgefüllt und je nach Nachfrage auf dem Markt verkauft.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Portugal

**Unternehmen:** Sogevinus

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

## Datenblatt : Kopke Colheita 2009 Port

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: 15.04.2024