



## Kopke Colheita 2005 Port

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2005 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 53,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 39,95**

**Artikel:** Kopke Colheita 2005 Port

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Erzeuger:** Kopke

**Jahrgang:** 2005

**Abgefüllt:** 2022

**Rebsorte:** Traditionelle Rebsorten aus dem Douro.

**Alkohol:** 20%

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

**Säure:** 4,1 g/l

**Farbe:** Intensive braune Farbe mit rötlichen Reflexen.

**Aroma:** Überschwängliche Nase mit Aromen von roten Früchten, die sich mit Holznoten und subtilen Gewürzanklängen vermischen.

**Geschmack:** Im Mund ist er reichhaltig und ausgewogen, mit runden Tanninen, die sich mit der Geschmeidigkeit der Frucht verbinden und dem Wein die einzigartige Eigenschaft eines Kopke Colheita verleihen.

**Abgang:** Ein langer und delikater Abgang.

**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.

Einen Wein zu verkosten bedeutet, Geschichte zu schmecken, und im Fall dieses 2005er Colheita bedeutet es, sich an ein bemerkenswertes Ereignis zu erinnern, wie die Entstehung von YouTube, der größten Video-Sharing-Website der Welt.

### 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

**Produktdetails**

**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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 04.10.2023