



Kopke Colheita 2001 Port

Aperitif - Portwein

Jahrgang 2001 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 64,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 48,50

Artikel: Kopke Colheita 2001 Port

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Kopke

Jahrgang: 2001

Abgefüllt: 2022

Rebsorte: Traditionelle Rebsorten aus dem Douro.

Alkohol: 20%

Restzucker: 118,0 g/l

Säure: 4,59 g/l

Farbe: Gold-rote Farbe

Aroma: Intensive und überschwängliche Aromen von Trockenfrüchten.

Geschmack: Fein und elegant am Gaumen zeigt er eine ausgezeichnete Struktur und eine gute Geschmeidigkeit. Feste, aber gut eingebundene Tannine.

Abgang: Delikater und lang anhaltender Abgang.

Trinktemperatur: 12 - 14 °C

Serviervorschläge: Gekühlt serviert, entfaltet er seine ganze Finesse und Raffinesse, besonders 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. Einen Wein zu verkosten bedeutet, Geschichte zu schmecken, und im Fall dieses 2001er Colheitas bedeutet es, sich an ein bemerkenswertes Ereignis wie den Beginn des dritten Jahrtausends unserer gegenwärtigen Ära zu erinnern.

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

Produktdetails

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: 23.02.2024