

DRINKS.

Kopke 20 Years Old Tawny Portwein 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	803663
Alkoholgehalt	20%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Portugal
Region	Douro
Abfüller	Sogevinus Fine Wines SL, Avenida Diogo Leite, nº344, 4400-111 Vilanova de Gaia, Portugal
Marke	Kopke
Typ	Portwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	20 Jahre
Anwendung	pur, begleitend zu diversen Speisen oder in Mixgetränken
Degustationsnotiz	konzentrierte Aromatik mit getrockneten Früchten, Gewürzen und Holz, und einem langen, seidigen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	aus verschiedenen alten Weinen geblendet (Durchschnittsalter: 20 Jahre)
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Verpackung

in Holzbox

Beschreibung

1638 begann Nicolau Kopke damit, Wein aus Südeuropa nach Nordeuropa zu verschiffen. Als man im Jahr 1781 Land im Douro-Tal erwarb, verwandelte sich der Handelsbetrieb allmählich in einen Produktionsbetrieb und der Fokus verlagerte sich mehr und mehr auf portugiesischen Likörwein. Lange Zeit später, im Jahr 1922, erwarb man die Quinta de Sao Luiz, die seither als Ursprung aller DOC Douro Weine von Kopke bekannt ist.

Dieser 20-jährige Tawny Portwein wird von den traditionellen Weintrauben im Douro-Tal gewonnen. Hierzu gehören Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz und einige weitere - die genaue Zusammensetzung des Weins bleibt aber ein Geheimnis. Die Trauben reifen an horizontal wie vertikal gepflanzten Reben in einer Höhe von etwa 600 Metern heran, und werden anschliessend weiterverarbeitet und vergoren. Der Blend enthält Likörweine unterschiedlicher Jahrgänge, welche jedoch im Durchschnitt 20 Jahre lang in Holzfässern verbracht haben. Empfohlen wird das Pairing mit Foie Gras, Toffee Brownies, Schokokuchen oder Crostini.