



## Kopke 40 Years Old Tawny Port

Aperitif - Portwein

Alter 40 J. - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 158,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 119,00**

**Artikel:** Kopke 40 Years Old Tawny Port

**Land:** Portugal

**Region:** Douro

**Erzeuger:** Kopke

**Alter:** 40 Jahre

**Rebsorte:** Traditionelle Douro-Rebsorten

**Alkohol:** 20%

**Restzucker:** 147,00 g/l

**Säure:** 5,36 g/l

**Farbe:** Tief bernsteinfarben, mit grünlichem Rand

**Aroma:** In der Nase ist er komplex, mit Noten von getrockneten Früchten wie Rosinen, Feigen und Walnüssen, umhüllt von subtilen Anklängen an Vanille und Honig.

**Geschmack:** Am Gaumen ist er dicht, seidig und konzentriert, mit beeindruckender Frische.

**Abgang:** Ein kraftvolles und besonders nachhaltiges Finale

**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:** Wines of Portugal Challenge - Best Fortified Blend of the Year, Großes Gold (2016)

International Wine Challenge - Gold (2016)

Concours Mondial de Bruxelles - Gold (2016)

Robert Parker - 93 Punkte (2016)

Wine Spectator - 95 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**

**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: 23.01.2024