



Kopke Colheita 1966 Port

Aperitif - Portwein

Jahrgang 1966 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 273,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 205,00

Artikel: Kopke Colheita 1966 Port

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Kopke

Jahrgang: 1966

Rebsorte: Traditionelle Douro-Rebsorten

Alkohol: 20%

Restzucker: 147,00 g/l

Säure: 6,00 g/l

Farbe: Intensive braune Farbe mit einem ziegelfarbenen Rand, der seine Langlebigkeit zeigt.

Aroma: In der Nase zeigt er ansprechende Aromen von Trockenfrüchten und deutliche Rauchnoten.

Geschmack: Am Gaumen seidig und delikater, mit bemerkenswerter Struktur und Eleganz. Die Aromen von Pflaumen, getrockneten Früchten und Vanille sind gut ausbalanciert und verleihen dem Wein einen besonderen und unverwechselbaren Stil.

Abgang: Ein einzigartiger und anhaltender Abgang.

Trinktemperatur: 14 - 16 °C

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

Auszeichnungen: Concours Mondial de Bruxelles - Grand D'or (2016)
 Berliner Wein Trophy - Great Gold (2016)
 International Wine Challenge - Gold (2016)
 International Wine & Spirits Competition - Gold (2016)
 TEXSOM International Wine Awards - Gold (2016)
 Decanter World Wine Awards - 93 Punkte (2016)
 Robert Parker - 96 Punkte (2016) | Wine Enthusiast - 95 Punkte (2016)
 Wine & Spirits - 93 Punkte (2016) | Wine Spectator - 94 Punkte (2016)

Jeder Wein erzählt eine Geschichte. Die Colheitas von Kopke erzählen jedoch eine einzigartige Geschichte. Einen Wein zu kosten bedeutet Geschichte zu schmecken, und im Fall dieses 1966er Colheitas bedeutet das, sich an ein bemerkenswertes Ereignis wie die Veröffentlichung des 7. Albums der Beatles, Revolver, das in der Rock and Roll Hall of Fame zu den "Denitive 200 Albums" zählt, zu erinnern. Im selben Jahr wurde die Einweihung der Brücke über den Tejo gefeiert, die Lissabon mit dem Süden Portugals verbindet, Ponte 25 de Abril.

Vinifikation:

Die zum optimalen Zeitpunkt handgelesenen Trauben werden entrappt, eingemaischt und durch sorgfältige Mazeration in Wein verwandelt, um Farbe, Tannine und Aromen zu extrahieren, was durch ständiges Umrühren während der Gärung verstärkt wird. Dies geschieht in Fässern (lagares) bei einer kontrollierten Temperatur (zwischen 28 und 30 °C), bis der richtige Süßegrad (baumé) erreicht ist. Zu diesem Zeitpunkt wird Traubenschnaps hinzugefügt, um den fertigen Wein zu erhalten. Ein Wein von hoher Qualität, der aus einer einzigen Ernte stammt. Ein Colheita-Wein reift in Eichenfässern über einen Zeitraum, der variieren kann,

Datenblatt : Kopke Colheita 1966 Port

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 N° 344, 4400-111 V.N. Gaia, Portugal

Weinquelle Lümann, 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: 16.04.2024