

Kopke 50 YO Tawny

Portugal / Douro / Douro Valley

Grunnlagt i 1638 av Christiano Kopke og hans sønn Nicolau Kopke som kom til Portugal som representanter for Hanseatene.

Kopke er det eldste portvins-eksportfirmaet. Gjennom generasjoner var firmaet ledet av Kopke-familien som opparbeidet seg et meget godt rykte for sine flotte portviner. Deler av familien var dessuten dypt involvert i handelen gjennom Oporto, - ikke minst på den økonomiske siden. Kopkes hovedsete ligger i Quinta de S. Luiz hvor de har modernisert kraftig og videreutviklet vingårdene med de beste druesorter tilgjengelig.

I juni 2006 ble Kopke en del av Sogevinus Gruppen.

En blend av viner fra flere innhøstinger. De forskjellige blendene aldres på eikefat for deretter å blendes sammen. Gjennomsnittsalder på disse vinene er ca. 50 år.



Type	Portvin
Klassifikasjon	DOC
Produsent	Kopke / Sogevinus
Vinifikasjon	Tradisjonell vinifikasjon der druene gjærer med skallet i 24-36 timer, til vinen har naturlig 5-6% alkohol. Klar druesprit tilsettes for å stoppe gjæringen.
Lagring	Minimum gjennomsnittslagring på store fat er 50 år.
Analyse	Alkohol: 20,0 % Sukker: 140,0 g/l Syre: 5,64 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Dyp rustrød farge. Fruktig og floral bouquet med innslag av tørkede frukter, nøtter, kanel og tobakk. Velutviklet, kompleks og intens smak. Bløt, velbalansert og harmonisk lengde. God syre.
Serveringstemperatur	12-14° C
Passer til	Ideell både som aperitif, til dessert og til ost. Perfekt til blåmuggoster som f.eks. Roquefort og Stilton. Prøv den også til mørk sjokolade med høyt kakaoinnhold!
Webseite	https://kopke1638.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	15005101		kr. 2 411,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment