

Kopke Reserve Ruby Port

Portugal / Douro / Douro

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.

Kopke Reserve er et steg opp i kvalitet fra standard Ruby Port. Den har dypere farge og større aromatisk kompleksitet.

Begrepet Ruby er ikke offisielt eller lovlig regulert, men betegner en ungdommelig, kraftig og fruktdrevet portvins-stil. De røde bær- og fruktaromaene som karakteriserer stilen ga opphav til navnet Ruby (rubin). For å få rett til betegne portvinen med Reserve må vinen testes og sertifiseres av regionens Camara de Provadores' smakspanel.



Høyoppløselig bilde



Type	Portvin		
Klassifikasjon	VLQPRD DOP Porto		
Produsent	Kopke / Sogevinus		
Druetyper	Touriga National, Touriga Franca, Tinta Roriz		
Vinifikasjon	En blanding av yngre viner fra flere årganger. De fleste produsenter lagrer deres Ruby Reserve i 3 år, i store fat eller på ståltanker. Lagring på fat gir noe element av ønskelig oksidasjon, mens på tanker beholder vinen sin friske og fruktige kvalitet. Ruby Port filtreres før tapping og blir ikke bedre med flaskelagring. Ingen bunnfall og trenger derfor ikke å dekanteres.		
Lagring	Lagret i 4-5 år på fat og i ståltank for å beholde friskheten, men samtidig utvinne kompleksitet fra fatet.		
Analyse	Alkohol: 19,5 %	Sukker: 99 g/l	Syre: 4,2 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år.		
Karakteristikk	Mørk rubinrød farge med brun kant. Elegant og sjarmerende duft av svsker, røde plommer og dadler. Frisk, ren og balansert syre. Fruktig vin med stor fylde. Lang elegant søtlig ettersmak.		
Serveringstemperatur	12 - 14°C		
Passer til	Nydelig til kraftige oster, spesielt muggoster, sjokolade desserter og is.		
Webside	www.sogevinus.com		
Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3513001	6535934	kr. 334,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6			

85 poeng **DagensNæringsliv**

Krydret duft med hint av tre og tobakk samt søte plommer. Rik og sødmefull frukt på smak med en lett søt utgang. MB

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