



Kopke Colheita 1957 Port

Aperitif - Portwein

Jahrgang 1957 - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 438,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 329,00

Artikel: Kopke Colheita 1957 Port

Land: Portugal

Region: Douro

Erzeuger: Kopke

Jahrgang: 1957

Rebsorte: 25% Touriga Nacional, 25% Tinta Roriz, 25% Touriga Franca, 25% Tinta Barroca

Alkohol: 20%

Restzucker: 152,00 g/l

Säure: 5,73 g/l

Farbe: Bernsteinfarben mit leuchtenden goldenen Reflexen

Aroma: In der Nase ist er komplex und delikats und zeigt harzige Aromen, die sich gut mit Noten von Mandeln, Honig und kandierten Orangenschalen verbinden.

Geschmack: Am Gaumen ist er süß, elegant und ausgewogen, umhüllt von einem Hauch von Karamell.

Abgang: Langer und anhaltender Abgang.

Trinktemperatur: 14 - 16 °C

Serviervorschläge: Ideal zu Walnuss- und Mandelkuchen.

Auszeichnungen: International Wine & Spirits Competition - Gold Outstanding (2016)

Concours Mondial de Bruxelles - Grand D'or (2016)

International Wine Challenge - Gold (2016)

TEXSOM International Wine Awards - Gold (2016)

Decanter World Wine Awards - 93 Punkte (2016)

Robert Parker - 95 Punkte (2016)

Wine Enthusiast - 95 Punkte (2016)

Wine Spectator - 95 Punkte (2016)

Schmecken Sie Geschichte mit der ältesten Portweinmarke. Jeder Wein erzählt eine Geschichte. Kopke's Colheitas, erzählen jedoch eine einzigartige Geschichte. Einen Wein zu probieren bedeutet, Geschichte zu schmecken, und im Fall dieses 1957 Colheita, bedeutet es, sich an ein bemerkenswertes Ereignis zu erinnern, wie die Unterzeichnung der Römischen Verträge Roms, mit dem die Europäische Wirtschaftsgemeinschaft (EWG) gegründet wurde.

Vinifikation:

Der Prozess der Weinherstellung umfasst die Unterbrechung der Gärung durch Zugabe von Traubenbrand, den Verschnitt der verschiedenen Weine und die Reifung des entstandenen Weins. Die Gärung findet in Fässern (lagares) bei einer kontrollierten Temperatur von 29°C statt, bis der richtige Süßegrad (baumé) erreicht ist, dann wird der Traubenschnaps hinzugefügt. Ein Wein von hoher Qualität, hergestellt aus einer einzigen Ernte. Ein Colheita-Wein reift in Eichenfässern über einen Zeitraum, der variieren kann, aber niemals weniger als 7 Jahre beträgt. Danach wird er in Flaschen abgefüllt und je nach Nachfrage auf dem Markt verkauft.

Produktdetails

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

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 23.02.2024