

10 Years Old Tawny Port

Opulent und elegant, getrocknete Früchte, reife Beeren, Karamell und Schokolade, weich, seidig und lang

Winzer: C.N. Kopke
Region: Douro
Rebsorte: Touriga Nacional,Touriga Franca,Tinta Roriz,Tinta Barroca u.a.
Farbe: rot
Ausbau: mindestens 10 Jahre Fassreife
Alkohol: 20.0 % vol
Trinktemperatur: 14 - 16°C

Kulinarischer Tipp: Zu Desserts, Kuchen und gereiftem Käse

0.75 l – Bestellnummer n331700

C.N. Kopke
Douro

C.N. Kopke ist das älteste heute noch existierende Portweinhaus. 1638 wurde es von einer Hamburger Kaufmannsfamilie gegründet und gehört heute der Familie Barros. Die Spezialität des Hauses sind über lange Zeit fassgereifte Portweine, also Tawnys und Colheitas. Nur überdurchschnittliche Jahrgänge kommen nach der vorgeschriebenen Lagerung im großen Fass zur weiteren Reifung in sogenannte pipes, in kleine Holzfässer. Durch die Luftdurchlässigkeit und die relativ große Oberfläche des kleines Fasses reift der Wein schneller, nimmt gewisse Holzaromen an und bekommt eine hellere Farbe. Ein lange in der Pipe gelagerter Wein ist bereits oxidiert und daher recht stabil gegenüber der Luft, und kann über mehrere Wochen ohne wesentlichen Geschmacksverlust aus einer angebrochenen Flasche getrunken werden. Aufgrund der längeren Lagerzeit können diese Weine durch ihre große Komplexität bestechen.

Abbildung unverbindlich