

Kopke 30 Years Old White Port

Portugal / 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.

Hvit portvin er laget av hvite druer og fremstilles i en rekke stilarter, - fra tørr til meget søt. Ordinære hvite portviner gir et godt grunnlag for cocktails, mens de med høyere alder egner seg best å drikke avkjølt uten noe ved siden av. Lagrima Christi, eller "Kristi tårer", er navnet på den søteste av de hvite portvinene. Når hvite portviner modnes på fat over lang tid, blir fargen mørkere og etterhvert kommer man til et punkt der det er vanskelig å skille om det er en rød eller hvit port utseendemessig.

Type	Portvin
Klassifikasjon	DOC DOURO
Produsent	Kopke / Sogevinus
Druetyper	Donzelinho Branco, Malvasia Fino, Gouvei, Esgana Cão, Viosinho, Rabigato
Vinifikasjon	Vanlig portvinsproduksjon i ståltank. Gjæringen stoppes ved at nøytral brandy tilsettes.
Lagring	Lagret på eikefat (205-500 L) til tappeing på flaske.
Analyse	Alkohol: 20,0 % Sukker: 120 g/l Syre: 5,06 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Dyp strågul farge. Elegant duft og smak av nøtter, tørkede fiken, krydder, sitron- og appelsinskall, samt noe eiketoner. Delikat, kompleks og silkemyk på smak, bløte tanniner og høy syre. Fantastisk lang ettersmak.
Serveringstemperatur	15-16°C
Passer til	Nydelig alene som aperitiff eller avec. Passer godt til foretter som Foie Gras, og til butterdeig med ost og kjøttfyll, til sopprisotto og gratinerte kamskjell. Passer også godt til karamelliserte desserter samt til blåmuggost.
Webside	www.sogevinus.com

Høyoppløselig bilde



5 601194 707574

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,37 L	6823602		kr. 987,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

85 poeng **Dagens Næringsliv**

Dufter av tre og toast med hint av tørket frukt. Rik og søt frukt på smak med noe preg av alkohol på smak. Litt kort. 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
Ready for every moment